El sabor de la memoria

historia de la cocina quiteña

El sabor de la memoria
historia de la cocina quiteña

Autor. Julio Pazos Barrera

BIBLIOTECA BÁSICA DE QUITO (BBQ) Nº 19

FONSAL, 2008
Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito
Venezuela 914 y Chile / Telfs.: (593-2) 2584-961 / 2584-962

Editor general: Alfonso Ortiz Crespo

Editora: Adriana Pacheco Bustillos

Dirección de arte: Rómulo Moya Peralta
Producción de arte:Juan Moya Peralta
Arte: Meliza de Naranjo

Primera edición, abril de 2008

Diseño y realización: TRAMA DISEÑO
Preimpresión: TRAMA
Impresión: Imprenta Mariscal
Impreso en Ecuador

TRAMA: Juan de Dios Martínez N34-367 y Portugal
Quito- Ecuador
Telfs.: (593 2) 2 246 315 / 2 255 024
Correo electrónico: editor@trama.ec
http://www.trama.ec / www.libroecuador.com

ISBN: 978-9978-366-02-8

641.5
P348s

Pazos Barrera, Julio
El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña / Julio Pazos Barrera.- Quito: FONSAL, 2008.
360 p. ilus., fotos (Biblioteca básica de Quito ; 19)

ISBN: 978-9978-366-02-8

1. ANTROPOLOGIA CULTURAL – QUITO. 2. COCINA QUITEÑA. 3. RECTAS DE COCINA. 4. QUITO – VIDA SOCIAL Y COSTUMBRES.



El sabor de la memoria
historia de la cocina quiteña

Julio Pazos Barrera

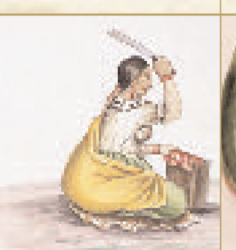


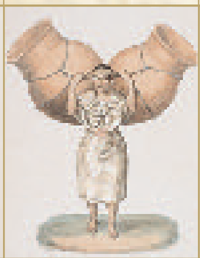
Contenido

9 Agradecimientos
11 Prólogo

18 PRIMERA PARTE. COCINA PREHISPÁNICA

21 **Capítulo 1**
21 Canícula, caza y ámbito
27 **Capítulo 2**
27 El comienzo de la cocina
27 Cotocollao
33 **Capítulo 3**
33 Desarrollo Regional (500 a. C. – 500 d. C.)
33 Jardín del Este
34 La Florida (260 d. C.)
39 **Capítulo 4**
39 Período de integración (500 d. C – 1533 d. C)
39 Chilibulo
41 Cochasquí
43 **Capítulo 5**
43 Señoríos étnicos
51 **Capítulo 6**
51 Sustento
53 Los alimentos
53 Provisión de comestibles
81 **Capítulo 7**
81 La influencia inca
83 **Capítulo 8**
83 Panorama culinario
86 La dieta
90 Sopa
91 Mazamorras
92 Guisos
95 Maíz seco y cocido
99 Salsas
100 Carnes
101 Aves
102 Insecto, gusano y molusco
104 Bebidas
106 Bastimento
107 **Capítulo 9**
107 Los utensilios de cocina
111 **Capítulo 10**
111 Tecnologías relacionadas con la alimentación
111 Formas de desarrollo agrícola
114 Herramientas agrícolas
115 Conservación de alimentos
118 Almacenamiento de alimentos
119 **Capítulo 11**
119 El acto de comer y el protocolo
121 Un caso de exportación






122 SEGUNDA PARTE. COCINA COLON

125 **Capítulo 1**
125 Hacia la villa
127 **Capítulo 2**
127 Sustentos de la vida diaria
128 El primer trigo
129 Ordenanzas
135 La cocina popular española
136 Técnicas
137 La Relación del licenciado Salazar de Villasante
140 Pulperos, gateras y recatonas
142 Colación
143 De la Audiencia y del Obispado
150 Sabores del siglo XVIII
154 Noticias de cronistas y viajeros
158 Los conventos
161 La vajilla
172 Antiguas monedas españolas conocidas y usadas en América
175 Animales traídos por los españoles relacionados con la alimentación
175 Datos adicionales sobre el puerco
175 Variedades del cerdo ibérico
176 Productos vegetales comestibles que llegaron a la Sierra del Ecuador desde España
178 Manducatoria
183 **Anexo 1: Semiótica de la cocina**
183 Códigos
185 **Anexo 2: Cocinas regionales**
185 El predominio de la yuca
186 El territorio del plátano
186 Notable presencia del coco
186 La región del maíz, la papa y el cuy
187 Signos de la cocina interregional del Ecuador









190 **TERCERA PARTE. COCINA QUITEÑA PERÍODO REPUBLICA**

193 **Capítulo 1**
195 **Capítulo 2**
195 Comidas que se ofrecieron a Simón Bolívar
205 **Capítulo 3**
205 Viajeros del siglo XIX y cocina quiteña
219 **Capítulo 4**
219 Referencias literarias de la cocina
227 **Capítulo 5**
227 Recetario
227 El libro de cocina de Juan Pablo Sanz
231 Características del recetario
232 Las recetas
244 Las recetas de doña Doloritas Gangotena y Álvarez
247 El Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país por A. G. aficionado práctico, 1897
254 Gastronomía ecuatoriana, por el doctor Pierre Reimburg
258 Comidas del Ecuador. Recetas tradicionales para la gente de hoy
259 **Capítulo 6**
259 Los periódicos
271 **Capítulo 7**
271 La cocina oficial
287 **Capítulo 8**
287 Cocina actual de Quito
288 1.- Por el lugar de expendio
290 2.- Por el sector de la ciudad en que se encuentra
291 3.- Por el país de origen del plato
292 4.- Por el segmento social al que la comida se dirige como producto
292 5.- Por la ocasión en que se come
292 6.- Centros de sabor en Quito
293 Cocina Gourmet y cocina fusión

297 **Glosario**
335 **Bibliografía**
345 **Índice Toponímico**
354 **Publicaciones del Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito**
357 **Crédito de las Imágenes**

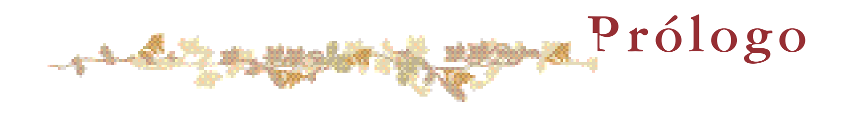




Agradecimientos

Por la disposición permanente ante los diversos requerimientos que ha supuesto este libro, renovamos nuestra auténtica gratitud a las siguientes personas e instituciones:

- Sra. Laura Carrillo de Pazos
- Sra. Jeannine Cousin
- Sr. Dr. Simón Espinosa Cordero
- Sr. Embajador de España don Juan María Alcina de Aguilar
- Srta. Verónica León, del departamento de investigaciones del FONSAL
- Sr. Lcdo. Carlos Aulestia
- Srta. Sofía Tinajero
- Sra. Chef Teresa Noboa de Moreno
- Sra. Soledad Kingman
- Sr. Iván Cruz Cevallos
- Sr. Lcdo. Carlos Yánez, Museos de la Casa de la Cultura Ecuatoriana
- P. Jorge Villalba Freire, SI, Director del Archivo Juan José Flores de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador
- Sra. Adriana Grijalva, de la sección editorial del Banco Central del Ecuador, Quito.
- Sr. Gonzalo Dávila Trueba
- Sra. Dra. Tamara Estupiñán Viteri
- Sr. Ing. Diego Jiménez
- Sra. Alicia Troya de Kennedy
- Convento de San Agustín
- Convento de Santo Domingo
- Antigua Recoleta de San Diego
- Biblioteca Aurelio Espinosa Pólit
- Museos Wilbauer y Jacinto Jijón y Caamaño de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador
- Museo Antonio Santiana de la Universidad Central del Ecuador
- Museo del Banco Central del Ecuador, Quito
- Museo de la Ciudad
- Santuario de Guápulo
- Ministerio de Relaciones Exteriores.



Prólogo

Por Simón Espinosa Cordero

- Poeta Julio Pazos Barrera, ¿cuál es el sabor de la memoria del arroz de cebada?

- "Nadie podrá, después de estos días de espera, imaginar el sabor del arroz de cebada".

Vimos su crecimiento,
después el respaldo del monte, nubecilla verde,
y cuando fue dorándose bajo las estrellas.

Pasa el viento por los nervios: una delgada caricia
se hace en la superficie del pecho.
Dorándose las manos sueltas en el cebadal ; se siente una
avalancha de tórtolas presta a desprendernos, pulgada a pulgada,
en otros pájaros brillantes

Con leche o sin ella, con sal o con azúcar
nadie podrá imaginar siquiera, después de estos días
de espera, el sabor del arroz de cebada"[1].

- Poeta, creo que este poema significa para mí que como la muerte borra toda memoria, gracias a las imágenes captadas por los sentidos solo en vida podemos recordar tiernos cebadales verdeantes, mies dorada,

[1] Julio Pazos. "Arroz de cebada" en **Antología Poética**. p.91. Quito. Casa de la Cultura. Colección Poesía Junta.2006.530pp.

travesuras de niño abriéndose paso entre surcos, espigas que punzan el cuerpo al son del viento, tórtolas espantadas por el frufrú de los roces de la seda de los tallos, aleteos, bandadas de granos brillantes en el plato. Entiendo que estos ingredientes espirituales entran también en el sabor de la memoria del arroz de cebada o de sal o agridulce o con leche. Bajo las estrellas, testigos del paso de los años, se doran los recuerdos como se doraban las manos en los trigales. La noche es propicia para despertar memorias dulces. Saboréense los alimentos terrestres mientras gozamos de salud y vida porque después no hay memoria ya que "así nos trata la Muerte como a pobres pastores de ganados".

- Puede ser. Recuerde, como decían los escolásticos de la Pontificia Universidad Católica, que "Todo lo que se recibe, se recibe según la capacidad del receptor".

- Pregunto a Julio Pazos, el cocinero y cazador de datos para la historia de la cocina quiteña, *¿cuál es el sabor de la memoria del arroz de cebada?*

- Uno es el sabor del "arroz de cebada espumado, cocido con papas, carne, manteca, col, sal y especias", y otro, el sabor del "arroz de cebada, después de espumado el afrecho menudo, sazonado con dulce de caña de azúcar (panela) o con jugo de la misma caña recién molida (guarapo tierno), al que, en muchos casos se agrega la naranjilla para darle un agradable sabor agridulce", y otro es el sabor del "arroz de cebada espumado, cocido con leche, canela y con azúcar o panela"[2]. Estos datos del arroz de cebada están tomados de la obra del pelileño Darío Guevara "Comidas y bebidas ecuatorianas", editada en Lima en 1960 y 1961. Le puedo indicar que la cebada fue traída a América por los españoles y es comida popular.

- *¿Siguen los quiteños comiendo arroz de cebada en el almuerzo de los lunes?*

- Los tiempos cambian y también nosotros cambiamos con ellos. Don Quijote comía, los lunes, "una olla de algo más vaca que carnero". De vivir hoy, quién sabe qué comería!

Con este diálogo ficticio comprenderás, maternal lectora, hambreado lector, que el libro titulado "El sabor de la memoria" y subtitulado "Historia de la cocina quiteña", escrito por Julio Pazos

[2] ————————."Glosario", p. 300 en **El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña**. Quito. FONSAL. 2008. 352pp.

desde la relativa objetivad de la crónica histórica y no desde la subjetividad relativa de la poesía lírica, es un libro único porque combina arqueología y tradición, antropología, crónica e investigación con filosofía y lingüística, a más de calidad y variedad en las ilustraciones sobre el importante asunto tratado: cual es la comida de los quiteños desde su despertar humano en la hoya del río Guayllabamba allá en la prehistoria, hasta el remolino de nuestros días de combo y comidas enlatadas. Libro único y de trascendencia a la vez, porque la comida es vida y es cultura, da identidad y constituye el indicador más fiel de la evolución de la justicia y sabiduría humana.

Vida y comida riman. "El hombre es lo que come", filosofó un alemán fundamentalista. Y bien pudo haber dicho: "La mujer es lo que bebe". Sobre todo hoy. La obsesión contemporánea por salud y agua, alimentos y salud es razonable, pues "Nuestra escogencia de alimentos tiene también un profundo impacto en la salud y en la enfermedad"[3]. Usted, lectora, es lo que digiere ya que los nutrientes son benéficos solo si llegan a las células. Por estos motivos don Quijote aconsejaba a Sancho: "Come poco y cena más poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago". Y dado que la vida es lucha, no pudo menos de decir "Que el trabajo y el peso de las armas no se puede llevar sin el gobierno de las tripas". El médico, el fisiólogo, el estudioso de la salud, del talante, de la fuerza y la anemia del pueblo de Quito cómo no van a estar contentos con este "Sabor de la memo - ria" que tantas pistas les dará para la investigación!

Si Ludwig Feuerbach hubiese tenido plena razón al afirmar que "el hombre es lo que come", la comida habría determinado en gran medida el modo de pensar. La mejor arma de los revolucionarios habría sido la selección de aquellas recetas de cocina que instilaran beligerancia en los guerreros. Las cocineras ocuparían en la historia del pensamiento humano el lugar de Sócrates, el partero. Empero, parece que no ha ocurrido así. Más bien, " las revoluciones y el complejo desarr ollo histórico han modificado la alimentación y creado los "gustos" sucesivos en la elección de los alimentos"[4]. La cocina y la comida son cultura porque son creación humana:

---

[3] Ray Kurzweil & Ferry Grossman M.D. **Fantastic voyage: live long enough to live forever.** Chapters IV y VII. U.S.A. Rodale. 2004. 452pp.

[4] Antonio Gramsci. "Qué es el hombre". 9 Mar. 2008. <http://www.gramsci.org.ar./Tomo1/10_que_es_el_hombre.htm>

> Un mango es eso: un mango. Pero un mango pelado, ensartado en un palo de paleta, hendido artificialmente en pétalos espirales, espolvoreado y bañado de posesivos y diminutivos –su chilito piquín, su salecita, su limoncito– es una protuberante flor amarilla en Barranca del Muerto, y es, también, la cultura[5].

Dicen que la política afecta la vida diaria e influye en la cultura. El historiador y filósofo Jacques Barzun comenta cómo a fines del siglo XVII un tratado entre Londres y Lisboa indujo a la aristocracia inglesa a consumir el barato y fuerte vino Oporto. Con el consumo del Oporto en la comida, advino la costumbre de la sobremesa. Hacia el año 1707 se fundó en Londres la firma Fortnum and Mason para proveer con *delicacies* a los aristócratas. Barzun nos recuerda que el paso de la cocina a la gastronomía se hizo en Francia. Consistió en usar salsas y saborizantes para lograr que aflorase el gusto único del sabor natural de cada producto. Así nacieron los gurmés. Barzun observa no sin ironía que el sentido original de esta palabra era el de simple catador de vinos. Y para amenizar su exposición cita estos dichos de Jean A. Brillat Savarin, autor de conocidas recetas de cocina y filósofo de sabores y placeres: - "Los animales se alimentan; el hombre, come; solo el sabio sabe *cómo* comer". -"El descubrimiento de un nuevo plato hace más por la humanidad que el descubrimiento de una nueva estrella". Y - "Un postre sin queso es como una bella joven tuerta"[6].

Ahora bien, Julio Pazos en "El sabor de la memoria" nos muestra, desde la perspectiva del acto de comer, el desarrollo de nuestra cultura empezando por la más antigua y menos documentada. Y nos presenta un panorama sorprendente. Fundamentándose en que la cocina propiamente dicha se inició con la confección de artefactos adecuados para realizar la cocción y, afirmando que la alfarería no se explica sin la capacidad de simbolizar, distingue con el antropólogo Claude Lévi-Strauss tres prácticas en el proceso de cocer los alimentos: el trabajo de la cocina, el protocolo, y el mito de unirse a la naturaleza y propiciar a los dioses[7]. Pazos será fiel a este punto de partida desde el cual recorrerá tres mil quinientos años de cocina en la hoya de nuestro río Guayllabamba.

---

[5] Gonzalo Velorio. "Para la asistencia pública" en Ana María Maqueo **Manual de ortografía, redacción y estilo.** Vol. 4/6, p.303 México D.F. Ediciones Ciencia y Técnica, S.A.1989.

[6] Jacques Barzun. **From dawn to decadence** :500 years of Western Cultural Life: 1500 to the present. Pp 329 y 454. New York. HarperCollins*Publishers.* 2000. 877pp.

[7] Julio Pazos. **El sabor...**,p.29.

Los ecuatorianos instruidos tenemos una idea aproximada de la época prehispánica. Conocemos mejor ciertas versiones de la cultura inca establecida mediante la fuerza en nuestra hoya a lo largo del medio siglo anterior a la llegada de Sebastián de Benalcázar al mercado de Quito. En breves lapsos de lucidez y sentido común, sentimos el vacío, el dolor de sabernos *huayrapamushcas*, llevados de aquí allá y más allá por el viento, imagen del caos y la falta de raíces asumidas con lealtad. Tenemos mala conciencia porque con tanto revoloteo que España, que Inglaterr a, que Francia, que los Estados Unidos, que la Unión Soviética de entonces, que China, que Cuba, que el Mercado, que lo Global, no hemos aprendido a distinguir un guarango, de un molle, de un cholán y hasta ni siquiera, tal vez, de un guabo matón de sedosa alma blanca y dulce. Siempre extraños a lo nuestro, *huayrapamushscas* siempre, y hoy tal vez más que nunca. Soñamos con grandezas y despreciamos lo que somos por falta de memoria y falta de sabor.

Pero llega Julio Pazos para mostrarnos cómo era la cocina de esos tiempos inmemoriales y mediante los sabores construirnos una memoria. Este libro es un acto de magia que pone memoria donde no había memoria, y logra que, al terminar el recorrido de los once capítulos de la primera parte correspondiente a la cocina prehispánica, los sabores descritos se convierten en un reconfortante sentimiento de pertenencia. Ya no más *huayrapamushcas* volanderos.

Por fin, un pueblo con un pasado que conecta con las montañas, los valles, los ríos, la flora y la fauna de la hoya, pues en torno al acto de cocinar van desfilando los alimentos de la tierra: cereales, pseudocereales, leguminosas, tubérculos, rizomas de climas tropicales, subtropicales y templados, hortalizas, verduras, frutas nativas, animales domésticos y fauna salvaje, el agua y las bebidas, y van desfilando los utensilios de cocina, las tecnologías de cultivo y domesticación de las plantas, las variedades de desarrollo agrícola, las herramientas de labranza, la conservación, el almacenamiento, el transporte y el comercio de los alimentos, y van desfilando los rituales de las comidas, los protocolos de conducta, de vestidos y aseo, y, cerrando este cortejo, la dieta, objeto final de cada día y razón de vivir para unirse con la familia, los muertos, los dioses, la naturaleza que poco a poco fue sometiéndose al trabajo creador de esos pueblos inocentes.

El haber construido esta historia de la comida quiteña en la época prehispánica con tan escasos documentos de trabajo dice mucho del ingenio y fortaleza del autor, pues supone una penosa investigación, el estudio de testimonios arqueológicos, la visita a museos y colecciones privadas, el haberse metido con la documentación española referida a las primeras décadas de la conquista, y

múltiples consultas y lecturas. Sabemos que para validar la dieta de los platos descritos, Julio Pazos los cocinó y probó todos.

El estilo de la redacción es parco, denotativo, nada lírico, expresado mediante una sintaxis de oraciones cortas. Hay un distanciamiento objetivo de lo que describe y cuenta e informa. Hay rigor en el uso de las palabras, y mucha propiedad en el de las especializadas. Las referencias académicas son precisas y claras. Nada de meterse con retóricas complicadas. No sabemos cómo lo lograría, cómo habrá podido enjaular su espíritu poético. Si de Pazos quedara solamente esta obra, la posteridad nunca sabría que el autor de ella había sido uno de los grandes poetas ecuatorianos de la segunda mitad del siglo XX.

Un libro tiene varios padres. Quien haya concebido la forma del libro, los adornos de las páginas, la calidad de las que separan las diversas partes de esta obra ha hecho un precioso trabajo profesional. El texto escrito gana con las fotografías de dibujos antiguos, con las de los utensilios de cocina, ya de por sí sustancialmente armónicos, con la presentación de platos de varias comidas, y sobre todo con la colección de dibujos de plantas y animales, aves e insectos que dan vida al texto y ayudan a imaginar cómo pudo haber sido la realidad descrita. Estos dibujos de Juan Manuel Carrión son primorosos. Si nuestro artista hubiese vivido en tiempos de José Celestino Mutis, de Francisco José Caldas, de Pedro Dávila Franco, habría gozado de fama, dinero y mecenazgo.

Quedan fuera de este prólogo la segunda parte de la obra sobre la cocina quiteña del período colonial, la tercera, sobre la cocina quiteña del período republicano y las 37 páginas de un riquísimo glosario anotado. Dada la abundante documentación escrita y visual, lo escrito sobre la comida quiteña en la Colonia despierta nuestra fantasía para ver en acción la trama social connotada por las comidas. Viene a ser un gran complemento de sal y dulce y de todos los sabores a la monotonía de la vida colonial poblada de monjas y frailes, santos y vírgenes relatada por Federico González Suárez. La historia de la comida quiteña en la época republicana prolonga la colonia. Se empieza a imitar a otros poderes.

Cuán útil sea el libr o que tienes entre manos, hambreada lectora, maternal lector, lo verás por el sentimiento de culpa que te invade cuando lo cierras y haces memoria de su contenido! Te invade un vaho de tristeza como si acabaras de leer "Boletín y Elegía de las mitas" de César Dávila Andrade o "Mujeres de la provincia de Tungurahua" de Julio Pazos Barrera. Este hermoso y bello

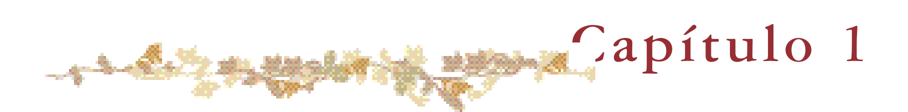
libro te muestra el abismo que separa al mestizo adinerado del mestizo pobre. Todos hemos comido de la misma papa, del mismo cuy, del mismo ají. Pero no todos se han reconciliado con las raíces. Y se reniega del país porque nunca lo hemos conocido a fondo y nunca lo hemos amado a fondo porque tú comes hornado en la esquina del barrio y yo lo pido por teléfono a casa y pago con tarjeta.

Maestro Julio, gracias por su libro.

Rumbé sin novedad por la veteada calle
Que yo me sé. Todo sin novedad,
De veras. Y fondeé hacia cosas así
Y fui pasado.
(César Vallejo, Trilce, VII).



Primera parte
Cocina prehispánica



Capítulo 1

Canícula, caza y ámbito

Los cazadores deambulaban por el territorio en busca de patos machacones, conejos y venados. Las puntas de flecha de obsidiana que utilizaban se encuentran, todavía, desperdigadas en las faldas del cerro Ilaló. (*Puntas de flecha de obsidiana*). Este material se extrajo de Mullumica (Salazar, 1985: 146), gran depósito situado en la sierra de Guamaní, en la cordillera Central, antes denominada Oriental. Desde las alturas de Mullumica, en día despejado, la mirada puede abarcar la zona norte de la hoya del río Guayllabamba.

La vista del observador descendería por los suaves declives del monte Ilaló que en remoto tiempo fue un volcán, por ello en su entorno brotan aguas termales, hasta detenerse en las tierras de Cumbayá y Tumbaco, es decir, en el lado derecho de la profunda abra que hace el Machángara. Siguiendo la misma dirección, observaría que la meseta se eleva un tanto; en ella se levantan los actuales pueblos de Puembo, Pifo, Yaruquí, Checa, el Quinche. Más altas son las inmediaciones de Otón y muy alto es el sitio de Pambamarca.

Como cerrando esta meseta corre el Pisque, río que se forma con las aguas del Guachalá y el Grenobles. Estos torrentes riegan la planicie de Cayambe. Hacia occidente, por los rumbos de Tabacundo y Cochasquí, la meseta se eleva y concluye en los montes Mojanda y Fuya Fuya.

Si el observador, instalado en Mullumica, dirige su vista hacia Occidente, encontrará los barrancos que descienden desde Calderón hasta el Guayllabamba; pero antes, su vista se detendrá en los secanos que albergan a las poblaciones de Nayón, Zámbiza y Llano Grande. Los montículos de Catequilla, le impedirán ver la seca planicie de Pomasquí, San Antonio de Pichincha o Lulunbamba y Rumicucho. Sin embargo, alcanzará a distinguir los cerros de La Marca, Yanaurco y Casitagua.

Vista del Cayambe, grabado tomado de Le Tour du Monde, XLV, 1883.

La explanada en la que se asienta Quito es una especie de grada o descanso abierto en los declives del Pichincha. Alguien situado en la colina de Guangüiltagua podrá avistar las casas de Cotocollao, la planicie de Iñaquito, el sitio del Centro Histórico, la colina de Yavirac, la llanura de Turubamba, Chillogallo y Guajaló, siempre que su mirada recorra de norte a sur. Las colinas que enmarcan, por el lado oriental, la explanada de Quito, toman los nombres de Guangüiltagua, Lumbisí y Puengasí.

En contraste con los colores ocre y verde agrisado del Norte de la hoya, los campos que se abren al sur del Ilaló, presentan un tono verde intenso. Las lluvias son más frecuentes en los valles de Sangolquí, Amaguaña y Uyumbicho, que rodean el monte Pasochoa. En el extremo sur de la hoya, en el verde valle, se levantan las poblaciones de Alóag, Machachi y Aloasí.

La hoya, que es así como se denominan estas configuraciones geográficas de los Andes ecuatorianos, culmina con la presencia de altos volcanes y nevados. En la cordillera Central resplandecen las nieves del Cotopaxi, Sincholagua, Antisana y Cayambe; en la cordillera Occidental y de norte a sur, desde el volcán Pichincha, se muestran las cimas del Atacazo, Corazón e Iliniza. Los nudos –altos páramos que unen las cordilleras- de Mojanda, al Norte, y de Tiopullo al sur, la separan de la que forma el río Chota, y de la de Latacunga-Ambato, respectivamente.



Vistas de las cordilleras, Alexander von Humboldt, 1810.



Los cazadores recolectores debieron, para proveerse de alimento, ocultarse entre los matorrales de chilcas, mortiños, cabuya y achupallas. Entre estas difíciles tareas y en días de ardiente luz solar, buscarían refrescarse a la sombra de guarangos, molles, cholanes y guabos. Comerían guabas, lucmas y chirimoyas *"Yo vengo de la tierra donde la chirimoya es / talega debrocado, con su envoltura impide / que gotee el dulzor de su nieve redonda", [...] en Jorge Carrera Andrade, lugar de origen, obra poética completa, Quito, Casa de la Cultua Ecuatoriana, pág.* 309), si cogollos de achupallas y totora, además de gusanos y caracoles. En esa búsqueda el hombre cazador recolector debió ascender al páramo que "abriga una fauna grande [...] que no existe en el bosque montano a partir del holoceno" (Salazar, 1985: 134). Cuando encontró en Mullumica la obsidiana mejoraron sus posibilidades de caza y posterior desmembramiento de la presa. Por lo visto, la alimentación del cazador recolector era natural.

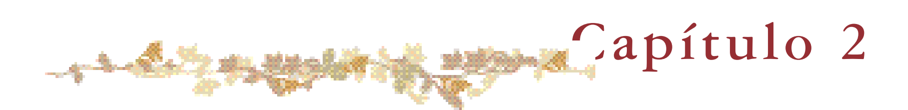

Guaba
Inga insignis

Cholán *Tecoma stans*



Chirimoya   *Annona cherimola*





Capítulo 2

El comienzo de la cocina

De las prácticas alimenticias estudiadas, en diversos pueblos, por Lévi- Strauss, se deduce que la ingestión de productos crudos y podridos correspondería a un modo de vida nómada y natural. En cambio, la presencia de ceramios adecuados para la cocción, sería una manifestación de vida sedentaria ligada a una actividad mental definida como cultura. Según este antropólogo, los tres modos de ingestión mencionados, una vez que aparece lo cocido, responden a modificaciones introducidas por el intelecto, puesto que lo cocido es el resultado de la relación de alimento, agua y fuego. En esta combinación intervienen la noción de tiempo, el control de temperatura, el acondicionamiento y orden de los ingredientes, el uso de condimentos, la calidad del artefacto y otros factores. En correlación con la práctica de la cocción, lo crudo se ingiere luego de someterlo a limpieza y aderezarlo. Cosa igual ocurre con lo podrido. Lo asado, ahumado y frito constituyen expresiones que se arriman sea a lo natural, sea a lo cultural. El antropólogo dice que "solo la observación etnográfica puede precisar lo que cada una (cada cultura) entiende por crudo, cocido o podrido, y no hay razón de que sea lo mismo para todas" (Lévi-Strauss, 1970: 417). La cocina propiamente dicha y tal como en la actualidad se la piensa, se inició con la confección de artefactos adecuados para realizar la cocción, comienzo asimilado a la capacidad de producir símbolos, es decir, al proceso de la cultura. Lévi-Strauss distingue dos prácticas tangibles en torno al tema: el trabajo de la cocina y el protocolo, y una intangible, que sería la mitológica: en muchos pueblos se involucran profundamente estos contenidos.

Cotocollao

El antecedente étnico-antropológico permite desarrollar una aproximación a la cocina del complejo cerámico descubierto en Cotocollao. Los arqueólogos lo han inscrito en el Período Formativo,


Maiz (Choclo)
Zea maiz



1. Olla esférica, La Florida, 600dC-1400dC

2. Compotera, Cotocollao, 1800aC-500aC

dentro del esquema elaborado para ubicar las culturas que habitaron en el actual territorio del Ecuador. Este complejo cerámico (1500 a.C), es el testimonio de habitantes que subieron de los valles que rodean el Ilaló, es decir, de las zonas menos altas de la hoya del Guayllabamba.

El análisis arqueológico de los ceramios y de los restos líticos y óseos no permite por sí solo determinar el modo de ser de la cultura del asentamiento de Cotocollao, (Carrera Colin, 1984: 13-14), porque los objetos son una parte del conjunto y su presencia no es suficiente para conocer aspectos relacionados con la organización social, creencias, etc. No obstante, de la forma y decoración de los ceramios surgen las primeras deducciones vinculadas con la subsistencia.

Del estudio arqueológico se desprende que hubo un ámbito diferenciado, es decir, un sitio escogido para habitar. Este debió ubicarse cerca de la plantación de maíz y a cierta distancia de un manantial, río o lago; cerca, también, de un paraje boscoso que facilitó la leña. El fuego debió obtenerse por fricción. Mantener el fuego suponía la existencia de un cobertizo que evitara su extinción por causa de la lluvia

En tres categorías se agrupan los objetos de cerámica: de servicio, de cocina y de almacenamiento y transporte (Carrera Colin, 1984: 38). Los objetos de servicio y los de almacenamiento tienen decoraciones con aplicación de diversas técnicas y engobe de color rojo. La decoración y el color sugieren un especial registro estético, especie de distintivos que determinan el uso: estas piezas no se expusieron al fuego. Las ollas esféricas carecen de decoración y fueron sometidas al calor de la brasa para cocinar; dada su forma podrían haberse acomodado a un hoyo semicircular, abierto por



1



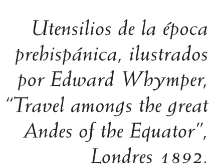
2

Olla de La Florida y envoltorio de sal, 600dC-1400dC.

un lado, para introducir la leña o quizá se equilibraron sobre tres piedras o *tullpas*, sistema que permitió introducir la leña por tres lados. De suyo, el sitio para mantener la brasa, determinó la diferenciación del espacio, noción que vinculada con la geometría de la decoración y la aplicación del color implica complejidad cultural.

El maíz fue el cereal que sustentó al grupo; no se conoce la variedad. La presencia de las ollas significa que se lo coció con agua sin desgranarlo. Como en el complejo cerámico se encontró un rallador, es posible pensar que las mazorcas de maíz tierno raspadas en este artefacto dieron lugar a la masa. También esta masa pudo cocinarse con agua, operación que vendría a ser el preámbulo de la mazamorra. En frío, esta masa, mezclada con agua y guardada en ollas grandes, pudo convertirse en una suerte de brebaje.





Utensilios de la época prebispánica, ilustrados por Edward Whymper, "Travel amongs the great Andes of the Equator", Londres 1892.



Los tiestos y comales hallados en el complejo se utilizaron para tostar los granos, aunque no es arriesgado creer que pudieron servir para asar la masa. En relación con estos procedimientos, cuencos grandes y ollas grandes, estos tendrían la función de almacenar el alimento crudo, tostado o cocido. Las ollas con pseudo asas de correa tendrían la misma función de almacenamiento, en este caso de líquidos, pero suspendidas en alguna saliente de la pared (Carrera Colin, 1984: 127).

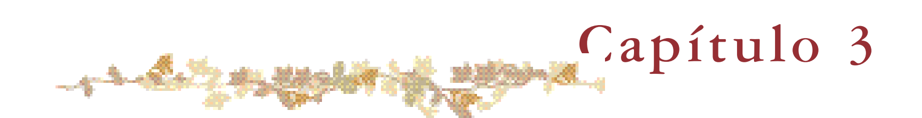
Traer y guardar agua debió ser una ocupación constante; lo prueba el conjunto de botellas de asa de estribo y de asa simple, sin descartar la función de estas botellas, que también pudo ser la de guardar y conservar un brebaje.

Algunos cuencos, que semejan vasos por las dimensiones de su profundidad, base y circunferencia de la boca, se usaron para beber; algunos platos y cuencos menos profundos fueron utilizados para distribuir las raciones. Los cuencos debieron tener las funciones de cucharones. La vida cotidiana del grupo se suspendió debido a los estragos de una erupción volcánica, quizá del Pichincha. La población huyó, aterrada. La ceniza y el *lahar* conservaron los objetos que al pasar de los siglos y por efecto de las excavaciones arqueológicas volvieron a la luz; silenciosos objetos, testimonios de una actividad humana sustentada por el maíz.

En ocho sitios de la provincia de Pichincha los arqueólogos (Ronal D. Lippi, 1986: 197-199) han registrado cerámica similar a la de Cotocollao. Los sitios se ubican en la rivera norte del Guayllabamba (Perucho Alto, Nambillo Alto, San Lorenzo, Ñamparca), en la zona noroccidental de Quito (Mindo, Maquipucuna, Nanegalito, Andoas) y en Tandapi. Se encontró una vertiente de agua salada en un lugar próximo a Maquipucuna. Por allí debió situarse el ***Pueblo de la Sal*** o Cachillacta, en quichua, kachi = sal y llacta = localidad, mencionado por los españoles. En este lugar se identificó un paleosuelo con cerámica Cotocollao, dato que tiende a respaldar la hipótesis que Cachillacta abasteció con sal a la región de Quito por tres mil años o más (Lippi, 1986: 201). De modo que el único condimento que pudo estar presente en la cocina de los habitantes del Período Formativo fue la sal.



Escena interior de un bohío, Museo de la Ciudad.



Capítulo 3

Desarrollo Regional (500 a. C.–500 d.C.)

Jardín del Este

En la margen derecha del río Machángara, a la altura de la parroquia de Cumbayá, se descubrió un complejo cerámico que la investigación arqueológica (Buys-Domínguez, 1987: 43) situó entre los años 300 a. C. – 100 d. C. Los objetos encontrados fueron:

a) 26 platos trípodes
b) 3 cuencos
c) 10 ollas
d) Fragmento de rallador (Buys – Domínguez, 1987: 37-39)

Los restos óseos presentes determinaban los lugares como tumbas. Dedujeron que los ceramios eran componente de ajuares funerarios. Los objetos decorados con bandas rojas y algunos casos pulidos, revelaban que se utilizaron antes de los entierros. No es aventurado deducir que las ofrendas se trabajaron a partir de los modelos de objetos que configuraban la experiencia real. La tumba es como una proyección del mundo en el ámbito sagrado.

Mediante el examen de las funciones de los ceramios es posible conocer algunas prácticas de la cocina. Los recipientes trípodes más hondos, de pies largos y macizos, insertados en la brasa, sirvieron para cocer alimentos. Aunque, también, la brasa pudo situarse debajo del artefacto, entre sus pies. Las ollas pequeñas de base esférica y boca ancha son propias para la cocción, asegurándolas sobre piedras. Los cántaros de base circular plana, de cuerpos abombados, de cuellos anchos y bocas amplias se utilizaron para transportar líquidos y conservarlos. Los cuencos pequeños, de bordes rectos se emplearon como vasos o como platos para ofrecer alimentos. El rallador denota una práctica culinaria más elaborada.

El grupo que acondicionó las tumbas en el complejo denominado Jardín del Este se sustentó con alimentos vegetales y cárnicos. Maíz, fréjol, raíz de achira debieron figurar entre los primeros. Los segundos se obtuvieron a través de la caza de animales de la zona, tales como venados y conejos.

La cocción fue la técnica culinaria principal. Otra técnica revela la presencia del rallador. Del maíz tierno rallado pudo obtenerse una masa que pudo ser cocinada, asada o expuesta al sol para conservarla. La masa seca, posteriormente disuelta en agua y macerada en grandes vasijas, da lugar a la fermentación, estado propio del brebaje.



La Florida (260 d. C.)

Del período denominado Desarrollo Regional, provienen las tumbas halladas en el sector de La Florida –la prueba del carbono 14 señaló el año 260 d.C– (Doyon, 1988: 52). El cementerio se sitúa en un lugar del declive del Pichincha que acaba en la planicie actualmente ocupada por el aeropuerto.

Por las características de los objetos se dedujo que en algunas tumbas se enterraron sujetos importantes. Junto a los restos óseos se colocaron objetos de hueso, piezas líticas, ceramios, además de ornamentos de oro y de cobre dorado. La exploración encontró, en torno a las tumbas, remanentes de habitaciones (Doyon, 1988: 52).

Se ha dicho que el menaje de las tumbas es una reproducción del ámbito real, por ende, los artefactos funerarios se modelaron según los patrones de los objetos de uso en habitaciones y otros espacios. Por cierto que en los sitios sagrados se encontraron vestigios de prácticas diversas, como ocurre en La Florida. Otras osamentas reposaban cerca de la principal, restos que sugieren el sacrificio de esposas.

1. Jarras grandes de base anular, La Florida, 600dC-1400dC.

2. Olla, La Florida, 600dC-1400dC.

3. Piedra de moler, Museo Antonio Santiana de la Universidad Central del Ecuador, 500dC-1500dC.

No cabe duda que ceramios y objetos líticos son fundamentales para reconstruir el contexto culinario de un pueblo. Los objetos sugieren las técnicas aplicadas para procesar los alimentos vegetales o cárnicos que existieron en el entorno territorial. La información arqueológica, de La Florida, posibilita la recreación, a partir de esta clasificación de los ceramios

a) Jarras grandes de base anular con cuerpo cilíndrico ahusado, decoradas con engobe rojo pulido. Algunas con pintura negativa y apliques en forma de rostros en los cuellos.



1



2

b) Jarras cuadriculares con cuatro asas.
c) Jarras pequeñas globulares.
d) Ollas de base esférica, en algunos casos con asas laterales.
e) Compoteras.
f) Cuencos.
g) Cuencos con forma de cubo.
h) Ollas trípode.

Otros objetos registrados fueron piedras de moler y tensores para arrojar dardos o flechas.

En algún lugar del recinto estuvo el fogón con sus piedras para asentar las ollas. En torno a las piedras, en los carbones encendidos, se plantarían los artefactos trípodes. En el espacio

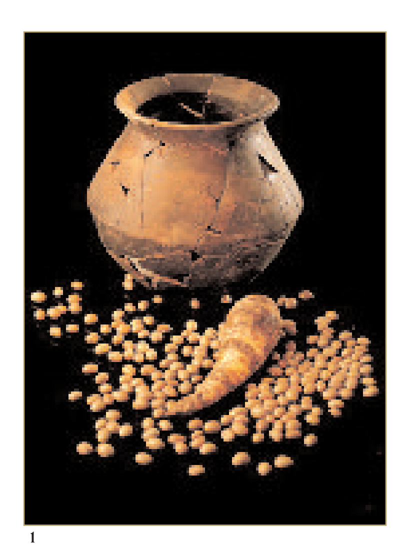


3

1. Olla, La Florida, 600dC-1400dC.

2. Vasija, La Florida, 600dC-1400dC.

3. Compoteras, La Florida, 600dC-1400dC.

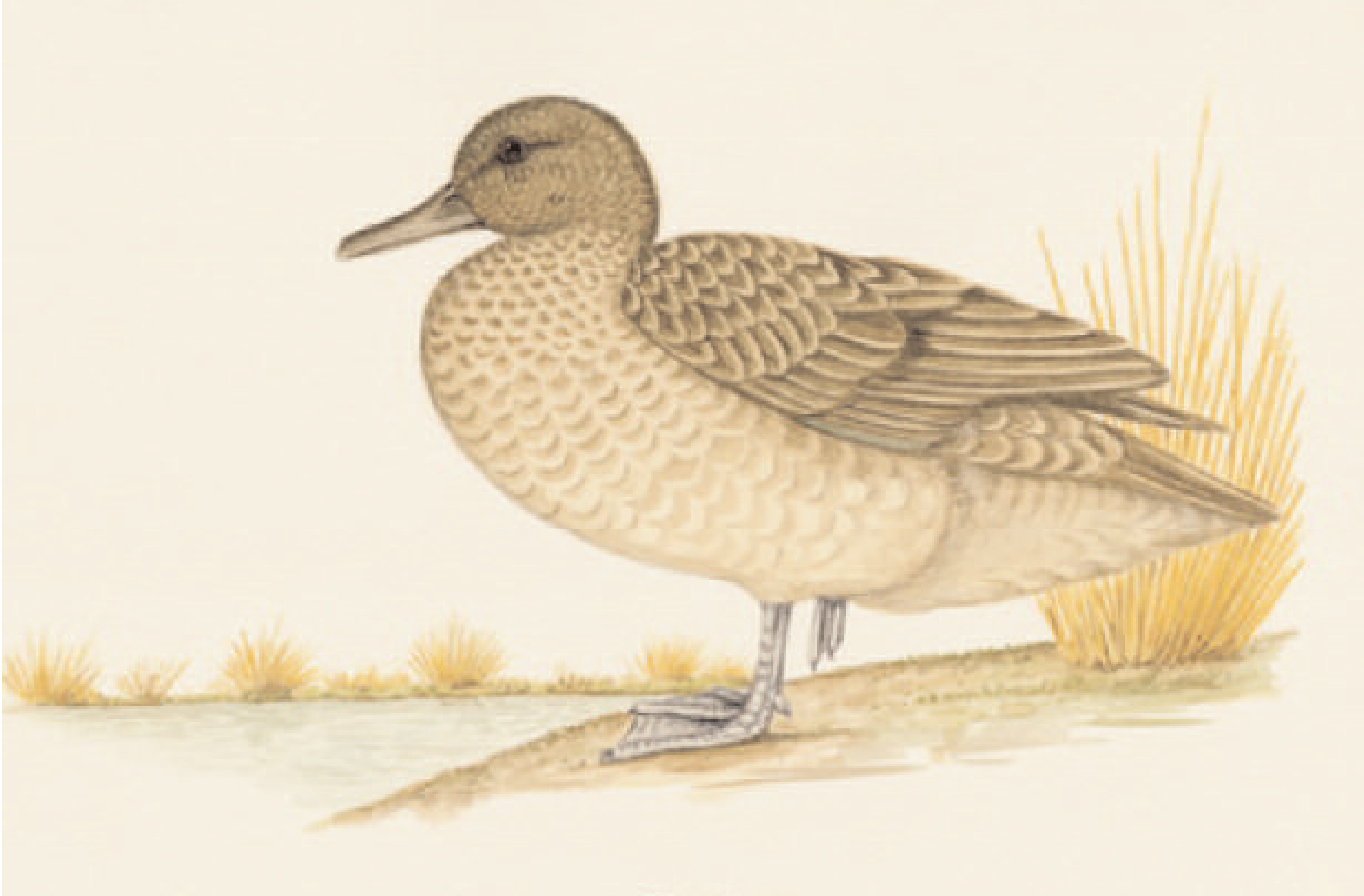

1


2

interior cuencos y compoteras reposarían en el suelo. Algunas vasijas o jarras yacerían semienterradas el piso. La piedra de moler y su cuenco no siempre de arcilla porque pudo ser de madera, para su mejor uso pudo ubicarse afuera. Los instrumentos de caza debieron ocupar el espacio de actividad masculina.

El maíz fue el alimento principal. Los artefactos señalan que se lo consumió cocido, molido y cocido, molido y fermentado. La carne de venado, cuy y pato machacón se aprovechó cocida; los churos se comieron crudos. Los huesos de estos animales y caparazones de churos se encontraron en los entierros. No hay evidencias de otros alimentos. Aunque, debido a la ubicación del complejo pudieron completar la comida el fréjol, la quinua, el melloco y algunos productos como la yuca y el ají propios de la zona noroccidental.


3



Anas andium

Pato



Venado *Odocoileus virginianus*

Capítulo 4

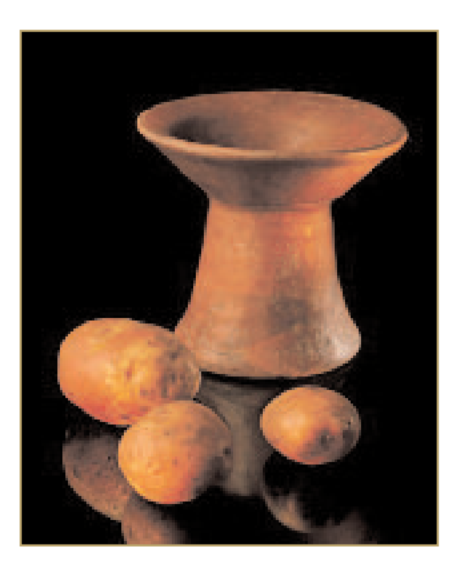
Período de integración (500 d. C – 1533 d. C)

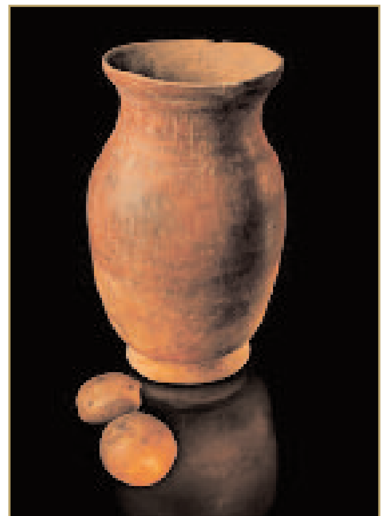
Investigaciones arqueológicas y etnográficas informan sobre este período que culmina con la presencia de los españoles. A lo largo de mil años se formaron los señoríos étnicos que en el tramo final fueron sometidos por los incas y luego por los españoles; los conquistadores sureños y los europeos reorganizaron sus modos de vida, quizá solo en cuanto a la administración política. Las prácticas culinarias no variaron con los incas y se mantuvieron hasta el siglo XVI, más o menos intactas. Los productos vegetales y cárnicos europeos penetraron lentamente en la población nativa.

Chilibulo (600 d. C – 1000 d. C)

El asentamiento de Chilibulo, en las faldas del cerro Ungüi, situado en al occidente del Pichincha, pudo ser un poblado de casas desperdigadas en la zona que se enmarca entre El Pintado, y, al sur, Chillogallo –también en este sitio se realizaron excavaciones- (J.H. Echeverría, 1976 : 6) Eran agricultores y el lugar en el que vivieron y trabajaron presentaba condiciones favorables: buena tierra, bosque propicio para la caza, fuentes de agua, y, dadas las quebradas existentes, defensa natural en caso de agresiones (J.H. Echeverría, 1976: 10).

En la primera exploración se rescató una olla trípode y tiestos con hollín. Se dedujo que se trataba de un fogón. Las demás excavaciones confirmaron la existencia de tumbas. Los artefactos relacionados con la cocina y el servicio presentan estas características: ollas de cuerpo alargado pequeñas, platos semiesféricos o pucus, compoteras pequeñas, ollas asimétricas (zapato), cántaros, vasos cilíndricos, vasos en forma de campana, ollas trípode, mortero, piedra de moler, obsidiana, budares





Compotera y vaso, Chilibulo, Museo Wilbauer, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 600 d.C - 1000 d. C.

(tiestos para tostar), etc.. De la presencia inca se encontró pocos artefactos: un aríbalo, un plato. Sin embargo algunas ollas y pucus señalaban influencia de la cerámica inca.

Los artefactos sugieren diversas preparaciones del maíz: cocido en su estado de choclo; en sazón o cao, asado en la brasa; seco y tostado; cocido como mote choclo; molido y cocido, como polenta o sango; seco, molido y expuesto al sol, como chuchuca; cocido, molido y fermentado, como chicha. Intervienen en la comida otros productos andinos; fréjoles cocidos; fréjoles secos, remojados y cocidos; papas mondadas y cocidas con agua; quinua desaguada y cocida. Estos productos admiten combinaciones tales como mote y fréjoles, papas y fréjoles, papas y quinua, etc. La utilización de la brasa revela algunos procedimientos: las ollas zapato se introducían en el carbón encendido y la cocción era lenta; en las ollas trípode la cocción también era lenta. Los budares exigen brasa diseminada para que el grano se tueste de modo uniforme.

La carne de venado, se cocina, asa o ahuma. Acecinada y expuesta al sol se seca y puede conservarse. Conejos, cuyes, tórtolas, perdices y patos machacones se comen cocinados o asados. Estos últimos se criaban en los estanques de Turubamba. Los churos se comen crudos. El mortero se relaciona con el ají, aunque este condimento se lo consume directamente de la planta. La sal se reservaba para ocasiones especiales.

1. Ollas trípode, La Florida. 600dC-1400dC.

2. Ollas zapatiformes, Museo Antonio Santiana, Universidad Central del Ecuador, 500dC-1500dC.

No se disponen de otras informaciones; aunque no es arriesgado figurarse el comportamiento de cocineras y comensales. Con la ayuda de mates se vertería la comida en los pucus y compoteras. Porciones de carne se repartirían a los comensales, que, ubicados en sus puestos dentro y fuera de la cocina, en la luz del mediodía, sorberían los alimentos y los llevarían a la boca con los dedos.

La chicha vendría después, quizás en vasos y pequeñas ollas. Se desconoce el orden de repartición de alimentos, porque en todo grupo humano se establecen diferencias a partir de la edad y de los sexos.

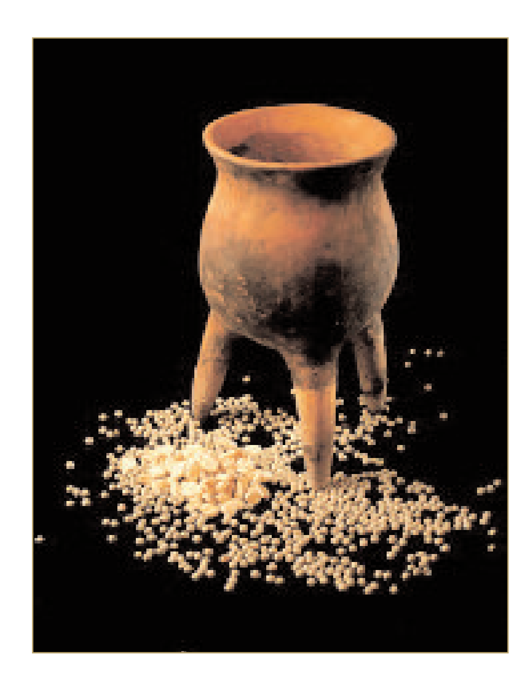
Cochasquí

En el sector Norte de la hoya, en las pendientes de la cordillera Occidental, se encuentra el complejo arqueológico de Cochasquí. En los alrededores de las pirámides las excavaciones arqueológicas (Oberem, 1981: 76) develaron la existencia de ollas esféricas, ollas trípode, ollas zapatiformes, cuencos. Los tres tipos de ollas se utilizaron para cocinar, la evidencia apareció en el hollín que cubría sus exteriores. Los bastimentos no debieron ser diferentes a los mencionados en los sitios anteriores, es


1


2

Ollas trípode, La Florida, 600dC-1400dC.



decir, el maíz, los tubérculos, el fréjol, la quinua, el amaranto. Debió aprovecharse la carne de cuyes y conejos más que de los venados. El investigador observó que ollas trípodes y ollas zapatiformes son muy frecuentes en las culturas de Mesoamérica, aspecto que propone cierta vinculación con esos pueblos. Las técnicas para preparar los alimentos fueron las mismas que en Chilibulo; de igual modo, se sirvió la comida en cuencos. No se conocen los sistemas para alimentar a grupos numerosos de trabajadores; aunque es posible pensar en grandes cantidades de maíz cocido y tostado, de papas y carne, raciones que se necesitaban para mantener a quienes levantaron las grandes tolas.

Capítulo 5

Señoríos étnicos

Ya en 1400 las noticias que llegaban del sur inquietaban a los habitantes de la hoya de Guayllabamba. La comunicación no fluía con facilidad porque en las hoyas que se suceden al sur del nudo de Tiopullo se hablaban diferentes lenguas. Jacinto Jijón y Caamaño hizo una primera aproximación al mapa lingüístico, a partir de los topónimos y patronímicos existentes. Identificó el panzaleo y otras lenguas. Consta en documentos del siglo XVI que se buscaron traductores para comunicarse con algunos caciques cañaris. En todo caso, la posible comunicación, como en otras situaciones de interculturalidad, traía consigo el viaje de las palabras. El quichua penetró de esta manera en los pueblos septentrionales andinos. Con las palabras se trasladaron algunas piezas de alfarería y ciertos textiles. Estos últimos, antes de la presencia de camélidos en la región de Quito, fueron siempre del algodón que los yumbos producían en el noroccidente, y de las fibras de la cabuya nativa. En cuanto a los alimentos, las papas llegaron mucho antes; pero, nadie sabe con seguridad si las llamas pacían en estos lugares al comienzo del Período de Integración o si llegaron con los incas. De las llamas se aprovechó su carne, además de su lana.

No hubo mucha población en la hoya del Guayllabamba (Salomon, 1980: 85). Los poblados, de casas desperdigadas en mesetas, bajíos y declives, albergaban hasta 1500 habitantes y nunca superaron los 10000. Una visión general de localización demográfica sitúa a los habitantes en el valle de los Chillos; en la zona de Cumbayá se prolonga hasta El Quinche; en las inmediaciones de Guayllabamba, Cochasquí, Tabacundo, Cayambe y Otón; en las mesetas de Perucho y San José de Minas; en la zona de Quito que desde Chillogallo avanza hasta Zámbiza y San Antonio de Pichincha. Los yumbos vivían en las estribaciones occidentales del Pichincha.

El término quichua *llacta* fue adoptado por F. Salomon para referirse a la organización social de las comunidades. No encontró término equivalente –no se sabe qué lengua hablaban los habitantes de la hoya; un examen de ciertas partículas relacionó la lengua con el chibcha y el cachiquel. La *llacta* es:

> Un grupo de personas que comparte derechos hereditarios sobre ciertos factores de producción (tierras, el trabajo de ciertos individuos, herramientas específicas e infraestructuras), y que reconocen como autoridad política a un miembro privilegiado del propio grupo. Tal autoridad es denominada *señor étnico* para distinguirlo de gobernantes que no fueron reconocidos como miembros del propio grupo (Salomon, 1980: 87-88).

Señor étnico se homologa con *kuraka, cacique y principal,* vocablos usados por los españoles.

Chilibulo y Cochasquí pudieron ser señoríos étnicos tempranos. El primero, con un número menor de miembros; el segundo, como antes se vio, con una concentración mayor. Salomon identificó estos señoríos étnicos:

En Machachi: Panzaleo, Machachi, Aloasí y Alóag.

En el valle de los Chillos: El Inga, Urin Chillo, Alangasí, Pintag, Conocoto, Changalli, Anan Chillo y Uyumbicho.

En el altiplano de Quito: Chillogallo, Guahaló, Machángara, Machangarilla, Añaquito o Iñaquito, Cotocollao, Hipia.

Explanada de Cumbayá: Tumbaco, Puembo, Cumbayá, Guápulo, Pifo, Yaruquí, El Quinche, Apianda, Pingolquí.

Adyacentes al río Guayllabamba:

a) Zámbiza, Lulunbamba, Pululagua, Posolquí, Pomasqui, Tanlagua, Carapungo.
b) Otón, Cayambe, Cangahua, Tabacundo, Guangüilquí, El Guanca.
c) Puéllaro, Perucho, Guayllabamba.

Las reducciones que organizaron los españoles no desarraigaron a la gente de sus tierras, de modo que algunos de los nombres actuales corresponden a los antiguos señoríos. De los mencionados algunos desaparecieron o no se han localizado: Machángara, Machangarilla, Hipia, Apianda, Pingolquí, Changalli, Posolquí, Guangüilquí, El Guanca.

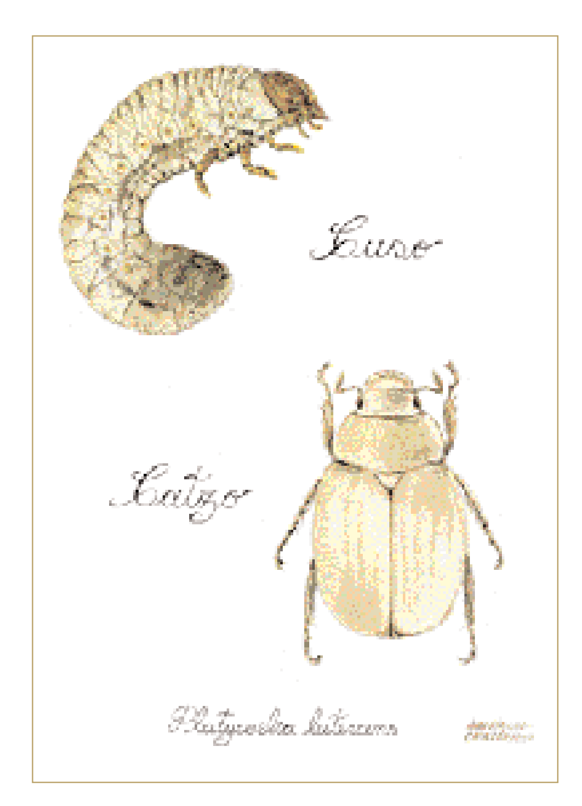
De hecho, para conocer las características de la cocina de estas comunidades es necesario describir la producción de los pisos ecológicos de la que se aprovechaban. En los páramos, hasta 3600 m., se sembraron papas, ocas, mashuas, quinua y mellocos. En los pisos de los valles relativamente secos se cultivó maíz, varias especies de cabuya, zapallos, sambos, cactus, maní y frutales como guaba, chirimoya, achira, ovo, taxos y capulíes, molle. En los pisos de los valles relativamente húmedos se cultivó maíz -el maíz de Chillo fue muy valorado porque sus granos son gruesos, de color amarillo intenso, sus mazorcas robustas y largas, y sus tallos muy altos y gruesos (Salomon, 1980: 98)-, fréjoles, papas, otros tubérculos, yuyos o verduras. En el altiplano de Quito, al sur, fue tierra fértil para papas, los demás tubérculos andinos y maíz; al norte se cultivaron los productos de tierras relativamente secas. Las mesetas del cañón del Guayllabamba que incluye el pueblo actual del mismo nombre, fueron abundantes en maíz, zapallos, sambos. En las zonas de Tabacundo y Cayambe se cultivó papas, ocas, quinua, mellocos. En las estribaciones occidentales del Pichincha, la producción fue rica en ají, maní, maíz, yuca, camotes y jícamas.



Con exclusión del cuy, el único animal doméstico, la fauna proveedora de carne contaba con el venado y el conejo, que abundaban en los declives boscosos próximos a los páramos. En la misma zona se cazaban perdices y palomas torcaces. En el lago de Iñaquito y en las pozas de Turubamba se capturaban patos machacones. En algunos sectores se recogían churos, catzos y cuzos.



Cuy *Cavia porcellus*



Los pisos ecológicos en los Andes de páramo –diferencia establecida en comparación con los Andes de Perú y Bolivia–, en los que se ubica la hoya del Guayllabamba, fueron utilizados por los señoríos étnicos con sabiduría (E. Salazar, 1995: 74-75). Oberem, citado por Salazar, denominó *microverticalidad* a la sucesión de pisos ecológicos que no plantean grandes distancias entre ellos, de modo que un individuo puede trasladarse en un solo día señorío situado en tierras altas a otro de zona subtropical. Esta disposición natural les permitió diversificar y completar la dieta, tanto más cuanto, ningún señorío era autosuficiente en este sentido. Dentro de la idea de microverticalidad también se entiende el desarrollo agrícola de cada señorío resuelto sin presiones demográficas y el disfrute de cierta autonomía política. En el marco del desarrollo agrícola se han estudiado los camellones y albarradas encontrados en el señorío de Cayambe (Gondard- López, 2006: 245-250); del mismo modo, se presume que la agricultura en Pomasqui dependió de un sistema artificial de riego.

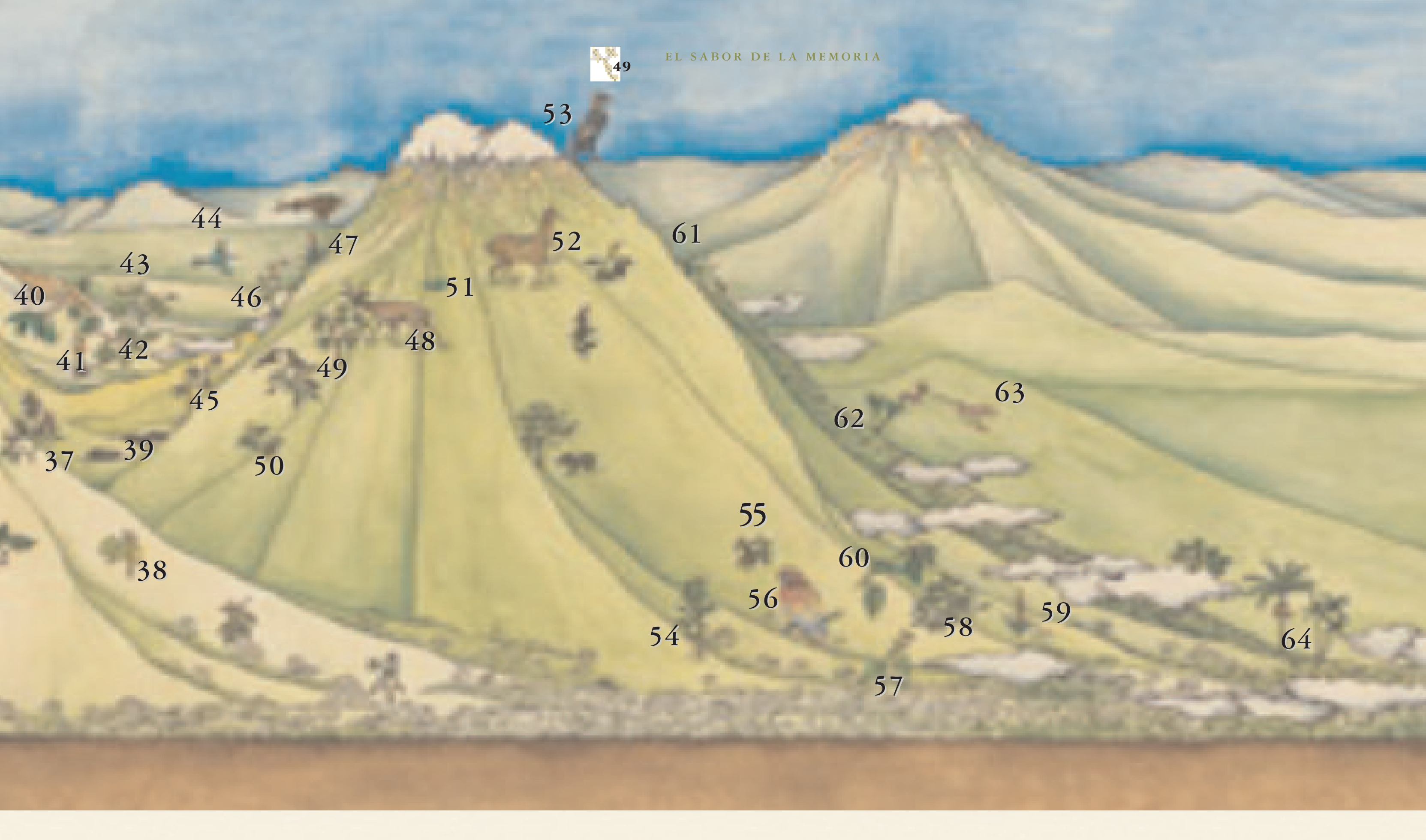
La microverticalidad se inscribe en un sistema de intercambio regional, en el que intervienen las tres regiones naturales del país. Los intermediarios se conocen con el nombre de mindalaes; además de éstos, a lo largo y ancho del territorio, algunos pueblos mantuvieron relaciones comerciales interregionales, verbigracia los cañaris con los shuaras. En la región de Quito, los contactos fueron con los yumbos del norte y sur.

Como aproximación y a partir de algunos datos se configura un cuadro de intercambios: entre los señoríos de Cumbayá (maíz, fréjol, guabas, chirimoyas, guayabas) y El Inga (papas, conejos) y estos en intercambio interregional con los yumbos (sal, ají, yuca); el señorío de Machachi (papas, mellocos, conejos) con Anan Chillo (maíz), y estos, en intercambio interregional, con los yumbos del sur (sal, yuca).



Verticalidad y diversidad: pisos ecológicos flora y fauna, ilustración de María Dolores Salgado en Quito aborigen, nuevas perspectivas, Nro. 1, Documentos, 2002, Museo de la Ciudad.

1.- SPONDILUS
2.- PLATANO *Musa s.p.*
3.- CAFE - *Coffea*
4.- YUCA - *Manihot sculenta*
5.- ACHIOTE - *Bixa orellana*
6.- ORQUIDEA - *Oncidium cucullatum*
7.- VENADO - *Odocoileus virginianus*
8.- MORTIÑO
9.- PENCO - *Agave amaniensis*
10.- CONEJO - *Syluilagus brasiliensis*
11.- PIÑA - *Ananas comosus*
12.- CAMOTE - *Ipomoea batatas*
13.- MORA - *Rosae foius*
14.- COLIBRI
15.- MASHUA - *Tropacolum tuberosum*
16.- PUYA
17.- CHUQUIRAGUA - *Chuquiragua insignis*
18.- COLIBRI
19.- GARZA
20.- CHOCHO - *Lupinus*
21.- MAIZ - *Zea mays*
22.- FRIJOL - *Phaseolus vulgaris*
23.- MELLOCO - *Ullucus tuberosus*
24.- COLIBRI
25.- GUABA - *Inga edulis*
26.- ACHIRA - *Canna edulis*
27.- OCA - *Oxalis tuberosa*
28.- PAPA - *Solanum tuberosum*
29.- CUSOS - *Rynchophorus palmarum*
30.- PATOS
31.- ZAMBO - *Cucurbita ficifolia*
32.- AJI - Capsicum annuum



33.- TOMATE DE ARBOL-*Ciphomandra betacea*
34.- PENCO NEGRO - *Agave sisacana*
35.- CARACOL - *Strophoceilus pelairianus*
36.- COLIBRI
37.- QUINUA - *Chenopodium quinoa*
38.- BABACO -
39.- CUY - *Cavia aperea patzelth*
40.- AGUACATE - *Persea americana*
41.- GRANADILLA - *Passiflora ligularis*
42.- CHIRIMOYA - *Anona cherinola*
43.- ALGODON - *Gossypium hirsutum*
44.- COLIBRI
45.- TAXO - *Passiflora mollisima*
46.- ORQUIDEA - Cattleya máxima
47.- BROMELIA - *Tilladsia s.p.*
48.- VENADO - *Odocoileus virginianus*
49.- CAPULI - *Prunus capuli*
50.- UVILLA - *Physalis peruviana*
51.- PUYA
52.- LLAMA - *Lama glama*
53.- CONDOR - *Vultor gryphus*
54.- AYAGUASCA - *Banisteriopsis caapi*
55.- CACAO - *Theobroma cacao*
56.- GUACAMAYO - *Ara macao*
57.- VAINILLA - *Vanilla planifolia*
58.- COCA - *Erythroxylum coca*
59.- BROMELIA - *Tilladsia s.p.*
60.- PIMIENTA - *Piper nigrum*
61.- BROMELIA - *Tilladsia s.p.*
62.- ORQUIDEA - *Cattleya*
63.- COLIBRI
64.- CHONTA - *Bactris gasipaes*



Grabado que ilustra el libro VI de la descripción de la provincia de Quito, Juan de Ulloa, Relación de un viaje a la América Meridional, 1748.

Pero ¿en qué lugares se realizaba el intercambio? Hubo algunos. La investigación se concentró en el de Quito. Constan en las actas de los primeros libros del cabildo de la ciudad informaciones relacionadas con el ***tianguis***, palabra introducida por los españoles. Se la tomó del original nahua, ***tianquistli*** (Salomon, 1980: 158). Frank Salomon reafirmó la existencia de una plaza de mercado en lo que posteriormente fue la ciudad de San Francisco de Quito. Se fijó en un texto del 20 de mayo de 1535 que reza:

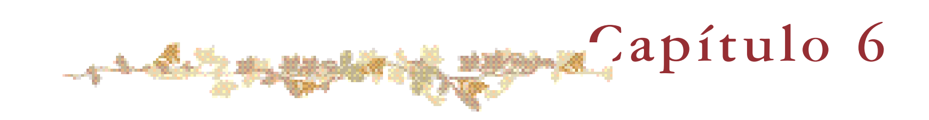
> El señor capitán Sebastián de Benalcázar dijo que daba y dio licencia a todos los españoles que están y residen en esta dicha villa o (que) de aquí en adelante estuvieren para que puedan rescatar en esta villa con los indios del tianguis de ella (1 r LCQ t.1: 79-80) (Salomon, 1980:158). (Hemos modernizado el texto).

De una acta de 1538 se desprende la idea de la gran extensión de la plaza:

> Que ninguna persona escaramuce ni corra con ningún caballo ni yegua por el tianguis que está en la plaza de esta villa [] de maner a que no hagan ningún agravio a los indios. (1 r LCQ t.1: 470) (Salomon, 1980: 158-159). (Se ha modernizado el texto).

De la lectura de las citas se deduce que la actividad de mercado era de indios. Se dice que los vecinos españoles podían “rescatar” o adquirir los productos que se ofertaban en ese descampado. Salomon fijó el tianguez en lo que hoy es la plaza de San Francisco o en sus alrededores. Este sitio, por ende, fue el espacio del trueque, antes de la conquista incásica. Intervenían en los intercambios los señoríos de Urin Chillo (Sangolquí), El Ynga, Anan Chillo (Amaguaña), Uyumbicho, además de la gente de la etnia yumbo. Cada señorío ofrecía sus productos vegetales excedentes. Desde lejanas comarcas se transportó oro, plata, además de coca, algodón y sal. Hubo comida preparada, en la que figuraron canastos de cuzos, y cántaros con azua o chicha de jora. Por cierto, los mindalaes se desplazaban entre la gente, mientras realizaban los intercambios.

Serie costumbrista, "Yumbo de las inmediaciones de Quito", Vicente Albán, 1783, Museo de América.



Capítulo 6

Sustento

En la segunda mitad del siglo XV, ingenieros y canteros incas construían aposentos cerca del tianguez. Las piedras de esas edificaciones todavía se conservan, insertas en algunos cimientos y muros de las construcciones de la ciudad, circunstancia que evidencia las trasformaciones



Serie costumbrista, "Indio yumbo de Maynas", Vicente Albán, 1783, Museo de América.

culturales y quizá ciertas variantes en los hábitos culinarios. Los mindalaes continuaron con su trabajo hasta más tarde. Parece que ellos no estaban sujetos a ningún señorío y que, ocasionalmente, rendían pleitesía a algún señor que había contratado sus servicios. Los yumbos comerciaban hasta el siglo XVIII, como se observa en un cuadro de Vicente Albán, "yumbo de las inmediaciones de Quito", que se conserva en el Museo de América de Madrid. El pintor acompaña al personaje con frutas de tierra caliente como son la papaya, la piña y el plátano. Otro cuadro dice "indio yumbo de Maynas", en este el personaje carga un canasto con frutas tropicales.. En el segundo cuadro el pintor usó el término ***yumbo*** como genérico, para referirse a los indios cargadores y mercaderes de frutas. En el primer caso, sin duda, se alude a los habitantes de la zona noroccidental de Quito.

Los alimentos

La vida cotidiana de los habitantes del altiplano y de otros lugares de la Costa y del Oriente se interrumpió con la presencia de los españoles. Hasta entonces el cuadro general de los alimentos de la hoya incluía los productos nativos de sus pisos y los que provenían de los zonas cálidas de los declives de las cordilleras, tanto de occidente como de oriente.

Provisión de comestibles

La primera investigación dedicada a los alimentos prehispánicos corresponde al doctor Plutarco Naranjo Vargas. Su breve monografía se publicó en 1984 (Naranjo Vargas, 1984: 63). En 1988, el doctor Eduardo Estrella, en su libro *El Pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador* propone, hasta la presente fecha, la información más completa sobre vegetales y cárnicos. Abarca las tres regiones naturales del país y los datos que dan cuerpo a la investigación provienen de documentos del siglo XVI, de la botánica, de la zoología, y de los "aspectos nutricionales y de salud". Ofrece panoramas de la tecnología agrícola, la conservación de los alimentos, del almacenamiento y la preparación.

La siguiente lista solo registra plantas y animales de la provisión de la hoya. La mayor parte de ellos existen en la actualidad y su consumo es generalizado; aunque algunos se han excluido de la cocina vigente.

Cereal

Maíz
Zea mays L. POACEAE.
Quichua: Zara, sara.

Pseudocereales

Quinua
Chenopodium quinoa Willd.
CHENOPODIACEAE.
Quichua: quinua +

Ataco o sangorache
Amaranthus caudatus L. sin. Amaranthus quitensis var. AMARANTHACEAE.
Quichua: sangurachi.





Leguminosas

Fréjol
Phaeolus vulgaris L. (LEGUMINOSAE). FABACEAE.

Tortas o pallares
Phaseolus lunatus L. (LEGUMINOSAE) FABACEAE.
Quichua: pallar.

Maní
Arachis hipogaea L. (LEGUMINOSAE) FABACEAE
Quichua: inchic

Chocho
Lupinus tricolor Sod./sin. Lupinus mutabilis Sweet (LEGUMINOSAE) FABACEAE
Quichua: tarhui


Lupinus mutabilis
Chocho


Solanum tuberosum
Papa





Tubérculos, raíces y rizomas

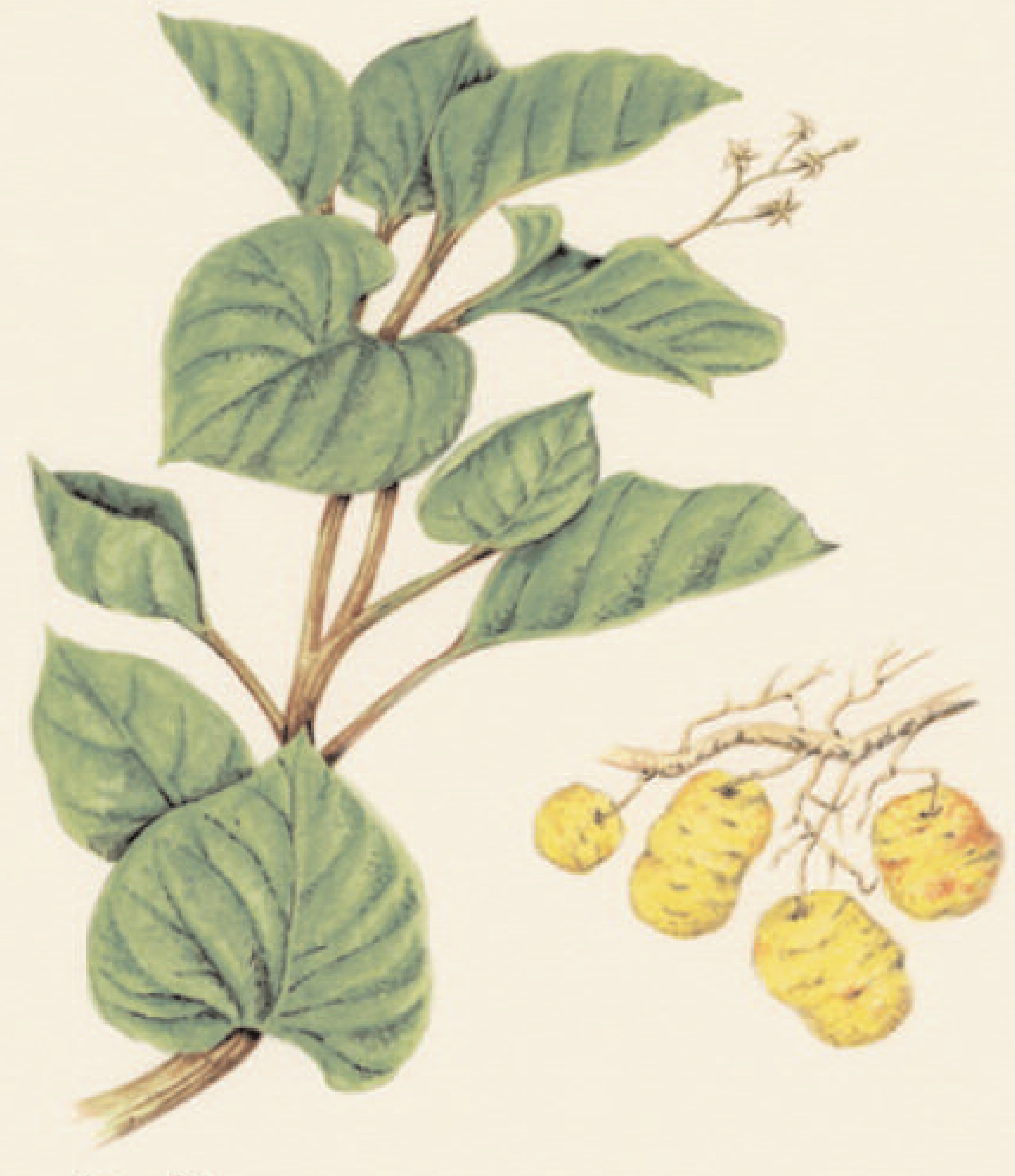
Papa
Solanum tuberosum. SOLANACEAE.
Quichua: Accsu

Melloco
Ullucus tuberosus Caldas. BASELLACEAE
Quichua: ollucu

Oca
Oxalis tuberosa Mol. OXALIDACEAE
Quichua: uca

Mashua
Tropaeolum tuberosum R. et Pav.
TROPAEOLACEAE
Quichua: añu

Miso o tazo
Mirabilis expanda R. et. Pav.
NYCTAGINACEAE
Quichua : tazo


Melloco
Ullucus tuberosus

Raíces y rizomas de climas tropical, subtropical y temperado

Yuca
Manihot dulces Lax. M. esculenta Crantz / M. utilísima Pohl EU. PHORBIACEAE
Quichua: rumu

Camote
Ipomoea batatas (L.) Poir
CONVOLVULACEAE
Quichua: apichu

Zanahoria blanca
Arracacia esculenta D. C. / Arracaia xanthorrhiza Bancr. (UMBELLIFERAE)
APIACEAE
Quichua: racacha

Jícama
Polymnia edulis Weddell / Polymnia sonchifolia (COMPOSITAE) ASTERACEAE
Quichua: asipa.

Achera o achira
Canna edulis Ker-Gawl CANNACEAE
Quichua: achira

Papa china
ARACEAE






Achira
Canna indica

Hortalizas y verduras

Totora
Scirpus totora Scirpus riparius / S. triqueter
CIPERACEAE
Quichua: tutura

Penco negro
Agave americana L. AGAVECEAE
Quichua: chahuar

Lengua de vaca
Rumex spcs. POLYGONACEAE
Quichua: guagracallo

Paico
Chenopodium ambrosioides. CHENOPODIACEAE

Ashpa quinua
Chenopodium album. CHENOPODIACEAE

Verdolaga
Portulaca oleracea L. PORTULACACEAE
Quichua: llutu-yuyu, llutullutu

Berro
Nastustium officinale. (CRUCIFERAE)
BRASSICACEAE

Chulco
Oxalis spp. OXALIDACEAE
Quichua: chulcu

Mastuerzo o capuchina
Tropaelum majus L. TROPAEOLACEAE

Tomate
Lycopersicum esculentum Mill. SOLANACEAE

Ají
Capsicum spp.
Quichua: uchu

Cerraja
Sonchus oleraceus L. (COMPOSITAE)
ASTERACEAE
Quichua: quinquin

Achicoria
Achyrophorus quitensis Schultz.
Quichua: tañi

Llullucha – murmunta
Nostoc sp.

Huaca-mullo
Mimulus glabratus H.B.K Mimulus andicolus H.B.K. SCROPHULARIACEAE.
Quichua: jocko-ruru

Zapallo
Cucurbita moschata Duch. CUCURBITACEAE.

Sambo
Cucurbita ficifolia Bouche / C. pepo.
CUCURBITACEAE
Quichua: Sambu

Achogcha
Cyclanthera pedata Schrad. CUCURBITACEAE
Quichua: Achoccha


Penco
Agave americana


Berro
Nasturtium officinale

Ají

Caspicum annuum

Zapallo

Cucurbita moschata




Zambo
Cucurbita ficifolia


Achogcha
Cyclanthera pedata

Condimentos y colorantes

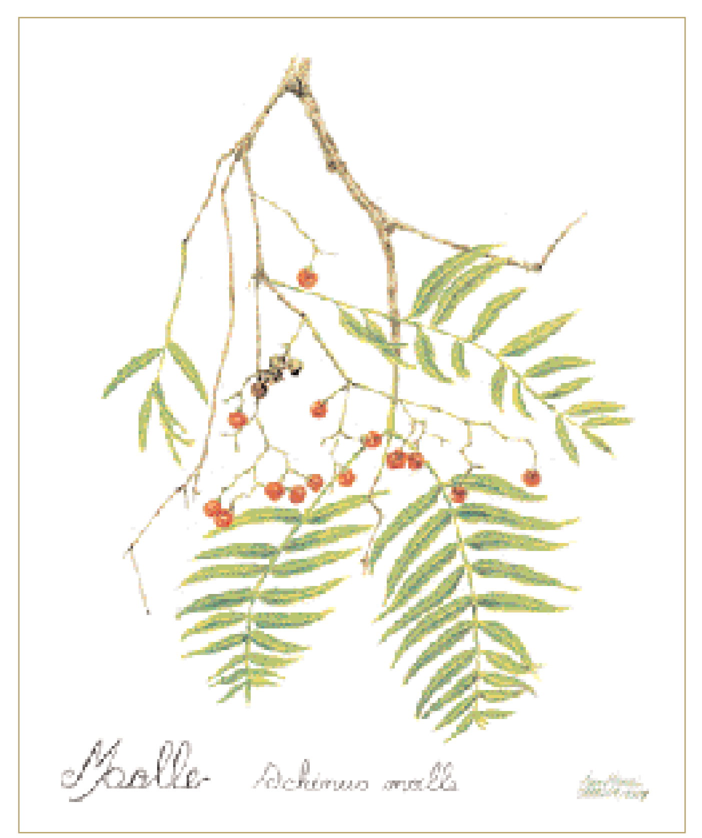
Ishpingo
Ocotea quixos Lam. LAURACEAE

Molle
Schinus molle L. ANACARDIACEAE
Quichua: mulli

Achiote
Bixa Orellana L. BIXACEAE
Quichua: mantur

Poleo
Bystropogon mollis H.B.K. Mentha muña.
LAMIACEAE
Quichua: muña, tipu

Asnac yuyo
Tapetes terniflora H.B.K.
Quichua: asnal-yuyo; chilchil





Principales frutas nativas

Chontaduro
Guilielma speciosa martes Bactris Gasipaës H.B.K. (PALMAE) ARECACEAE
Quichua: chontarrurru

Piña
Ananas comosus (L.) Merrill A. sativus Schult
Quichua: achupalla

Chirimoya
Anona Chrimolia Mill. ANNONACEAE
Quichua: masa.

Guanábana
Anona muricata L. ANNONACEAE
Quichua: masasamba.

Aguacate
Persea americana Mill / Persea drymifolia. LAURACEAE.
Quichua: palta.

Mora
Rubus glaucus Benth Rubís sp. ROSASEAE.

Capulí
Prunas serotina Ehrh.
Prunas salicifolia H.B.K.
Quichua: ussum.

Guaba
Inga spp. (LEGUMINOSAE) MIMOSACEAE
Quichua: pacay.

Hobo
Spondias Nombin Jacq. Spondias lutea L. ANACARDIACEAE.

Granadilla de Quijos
Pasiflora Popenovii Killip. PASSIFLORACEAE.

Granadilla
Pasiflora ligularis Juss. PASSIFLORACEAE
Quichua: tintin.

Badea
Pasiflora cuadrangulares L. PASSIFLORACEAE
Quichua: tumbo.

Tacso
Pasiflora mollisima L. H. Bailey. PASSIFLORACEAE
Quichua: tacsu.

Papaya
Carica papaya L. CARICACEAE.

Chamburo
Carica chrysopetala Heliborn. CARICACEAE.

Chihualcan
Carica candamarcensis Hook. CARICACEAE.

Tuna
Opuntia Bonplandii Hort. CACTACEAE.

Pitahaya
Hylocereus polirhizus (Weber) Britt & Rose. CACTACEAE


Aguacate


Capulí

Chamburo

Vasconcella pubescens


Taxo
Tacsonia quitensis (Passiflora mixta)

Soraca o aguacolla
Trichocereus Pachanoi Brit. Opuntia sp.
CACTACEAE.

Guayaba
Psidium Guajava L. MYRTACEAE.
Quichua: savintu.

Hualicon
Macleania ecuadoriensis Horold.
VACCINIACEAE.

Mortiño
Vaccinium floribundum. VACCINIACEAE

Lucma
Lucuma obovata H.B.K. SAPOTACEAE
Quichua: lugma.





Uvilla
Physalis peruviana L. SOLANACEAE.

Pepino
Solanum muricatum Ait. SOLANACEAE.
Quichua: cachun.

Naranjilla
Solanum quitoense Lam. SOLANACEAE.
Quichua: pushsuc-lulun.

Tomate de árbol
Cyphomandra betacea. SOLANACEAE.







Naranjilla *Solanum quitense*



Cyphomandra betacea Tomate de Árbol

Animales Domésticos

Llama
(Lama glama Linn).

Cuy
(Cavia Porcellus).

Xuta o pato
(Carina moschata)





Pato Machacón *Cairina moschata*

Fauna salvaje

Venado (*Odocoileus virginianus ustus*)
Quichua: taruga.

Conejo (Sylvilagus brasiliensis)
Quichua: tumlla.

Paca (coelegenesis paca).

Perdiz (*Tinamidae*)
Quichua: yute.

Tórtola (*columbiadae*)
Quichua: urpi.

Paloma (*Columbidae spp.*)
Quichua: urpi.

Escarabajo (*Euchoroma gigantea*)
Quichua: catzo.

Churo (*Mollusco, Gastropoda*)

Cuzo (*Scarabaeoidea-curculiomedae*)

Preñadilla ¿? (*Astroblepus ubidiae*)
Quichua: imba.





Perdiz *Nothoprocta curvirostris*

Torcaza *Columba fasciata*

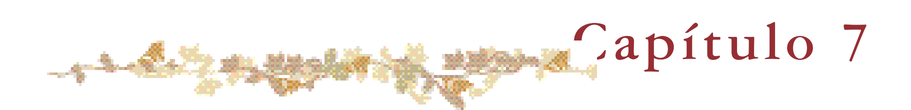



Tuna


Babaco


Arrayán


Tocte



Capítulo 7

La influencia inca

En la cocina de los siglos XV y XVI de la hoya de Guayllabamba intervino el influjo inca, con la introducción de productos, artefactos y técnicas. Se sabe que los señoríos étnicos sureños se adhirieron a los conquistadores incas, no ocurrió lo mismo con los señoríos étnicos del norte. La presencia de pucaras o fortalezas defensivas en San Antonio de Pichincha, en El Quinche y en Quitopamba revelan la resistencia de los señoríos.

Inició la conquista el inca Tupac Yupanqui, pero fue su hijo Huaynacapac quien la consolidó. Este gobernante se impuso en Cochasquí y derrotó a los caras, acción que originó el cruento acontecimiento de Yahuarcocha o 'lago de sangre' (J. Echeverría, 2007: 9-10).

De acuerdo con las prácticas de conquista de los incas, la consolidación de su dominio en la hoya se ejecutó mediante el sistema de mitma. Los cayambis fueron trasladados a Ancara, cerca del lago Titicaca, y fueron sustituidos por indígenas traídos de Collao. (Moreno, 1981: 108) Cerca de Cotocollao situaron grupos de cañaris y chachapoyas. En Uyumbicho y Achambo (Chambo, provincia de Chimborazo), se instalaron familias procedentes de la etnia huayacuntu, nativa del oriente de Piura (Moreno, 1981: 112). La movilización de los pueblos obedecía a una estrategia que consideraba factores como la experiencia agrícola, la ingeniería de riego y la militar. Quienes fueron trasladados a Pomasqui, zona seca, conocían de riego; en cambio, los que ocuparon El Quinche, eran militares, puesto que los pobladores nativos de Cochasquí y Cayambe se resistieron a la ocupación. Los mitmas, además de reconocer como autoridad a su señor étnico, dependían del *tutricut*, representante directo del Inca (Moreno, 1981: 117).

El pucará de Rumicucho se levanta cerca de San Antonio de Pichincha, no lejos del cañón de Guayllabamba. Sobre un montículo se han trabajado cinco terrazas, en la última quedan los muros

1. Pucará de Rumicucho, San Antonio de Pichincha, 1430-1530dC.

2. Metate, Museo Antonio Santiana, Universidad Central del Ecuador, 500dC-1500dC.



1



2

de algunos aposentos. Los arqueólogos encontraron en la quinta terrazas que constituyen "evidencias de ocupación humana muy densa" (E. Almeida- H. Jara, 1984: 30). Los artefactos relacionados con la cocina incluyen vasijas y tostadores parecidos a los de Cochasquí y Caranqui. De la cerámica inca constan pucus y aríbalos. También se encontraron metates "trabajados con piedra andesita color plomo azulado" (E. Almeida- H. Jara, 1984: 89) y morteros.

Los metates y morteros) revelan el consumo de maíz. Restos óseos de llamas jóvenes señalan que se aprovechó la carne de estos animales –los huesos de crías de llamas, según los arqueólogos, sugieren alguna práctica ritual. Restos de caracoles indican que estos moluscos fueron muy comunes en la comida de los habitantes de Rumicucho, posiblemente soldados.

Capítulo 8

Panorama culinario

El licenciado Salazar de Villasante que fue oidor de la Audiencia y estuvo en Quito entre los años 1562 y 1564, es autor de la *Relación general de las poblaciones españolas del Perú.* De acuerdo con las prácticas administrativas de la época, los funcionarios, debían responder a un cuestionario aplicado, para averiguar sobre el estado de la administración política y en ocasiones religiosa de tal o cual dominio. Salazar de Villasante llenó esta obligación en lo concerniente a la Audiencia y al Obispado.

La *Relación* contiene informaciones de diversa índole: demográficas, económicas, geográficas, etc. Alimentos, prácticas culinarias de los habitantes indios de la hoya se encuentran en ella. Veinte y ocho años después de la fundación española de Quito, la vida cotidiana no era muy diferente a la que llevaban en el incario, todavía trabajaban la tierra con *chaquitalla* y la indumentaria era la misma que usaban antes de la presencia de los españoles. De modo que las noticias que constan en la *Relación* son muy útiles a la hora de reconstruir el panorama de la cocina. Este documento trae más informaciones al respecto que los escritos por Lope de Atienza, antes de 1575, y que el informe redactado por el alcalde Marín Ruiz, el tesorero Gaspar Suárez y el regidor Francisco Arcos, en 1577. De mediados del siglo XVII, en lo concerniente a la Audiencia de Quito, hay otro escrito con algunos datos sobre el tema. Se trata de la *Relación* compuesta por Rodríguez Docampo.

Del año 1653 proviene la *Historia del Nuevo Mundo,* escrita por el padre Bernabé Cobo. Este libro contiene informaciones detalladas sobre la alimentación de los habitantes del altiplano peruano. Sin embargo, es pertinente considerar esta fuente porque la población de la hoya del Guayllabamba adoptó muchas prácticas culinarias de los incas. Como en el caso anterior, se trata de un libro de mediados del siglo XVII; no obstante, la experiencia de Cobo, como observador directo de la vida cotidiana de esos habitantes, confirma que ellos permanecían fieles a sus costumbres. De vez en cuando

Cobo alude a los alimentos introducidos, vegetales o cárnicos, tales como habas y coles o gallinas y carneros, respectivamente; por haber vivido antes en México, compara algunas prácticas, en especial la referida al maíz, con las del incario, a las que encuentra similares.

Con la ayuda de la *Relación* de Salazar de Villasante se describirán la vivienda y la indumentaria de los habitantes de la hoya, siempre con el propósito de contar con una idea de esa realidad. En cuanto a determinar la densidad demográfica, los datos son inciertos. Algunos investigadores hablan de 50.000 habitantes, y otros de 200.000. A raíz de la presencia de Benalcázar y los suyos en la zona, la densidad decreció.

El bohío de un cacique era "grande como una iglesia", construido con tapiales y cubierto con paja. En este se reunía la gente para fiestas o eventos especiales. Dormían en "otras casillas chicas", hechas con paredes de bahareque, también cubiertas con paja. En tierra fría el bohío era redondo y excavado en el suelo; la cubierta de paja llegaba hasta el suelo. Se da a entender que las chozas comunes eran de bahareque y cubierta de paja (Salazar de Villasante, 1965: 226).

No se describe la indumentaria femenina; la masculina, con exclusión de los sombreros, presenta el siguiente aspecto:

> Es una camiseta sin mangas tan ancha de arriba como de abajo [], encima llevan una manta cuadrada de vara y tres cuartas de largo []. El cabello atado con un hilo. Caciques, principales y anaconas (yanaconas) usan sombreros y otros, pillos: son poco más gordos que el dedo pulgar, redondos que abrazan la cabeza; son de lana de la de colores labrados a manera de alfombras, porque son velludos; solían traer ojotas, que es una cierta atadura sobre suela de alpargate, de manera que solo traían guardada la planta del pie. Las camas que tenían y tienen son un petate hecho y tejido de junquillo, echado sobre un poco de paja y cubierto con dos mantas. [Usan] collarejos de moscas o chaquiras de oro o de plata [] cuentas color adillas o de hueso blanco, y unos brazaletes de plata a manera de ajorcas (Salazar de Villasante, 1965: 225).

No hay datos relacionados con el espacio de la cocina, ni se dice si el fogón ocupaba un lugar en el bohío o en una casilla, en tratándose de los caciques; no se sabe si el fogón era de el de tres piedras o *tullpa*, o si se utilizaban las ollas trípode o las zapatiformes.



La candela, Eduardo Kingman, óleo sobre lienzo, 1951, Casa de la Cultura Ecuatoriana.

En raras ocasiones se comentan los detalles de la elaboración de los platos que integraban la comida, y más escasas son las calificaciones de sabores y texturas. Es frecuente, en cambio, la enumeración de productos, con sus nombres originales. Para resolver el problema se recurre a la deducción, probable, si además se considera que algunas de las composiciones y ciertos procedimientos se han mantenido, aunque con modificaciones debidas a prácticas introducidas por los españoles.

La dieta

Locro

Afirma el oidor que los habitantes de la hoya "echan en sus guisados cocidos que llaman *logro*, con mucho ají" (Salazar de Villasante, (1564) 1965: 132-133). Añade que se ponía carne de conejo secada al sol en la preparación. No se anota de qué era el locro, pero se puede entender, por el uso de la palabra *guiso* en plural, que era un término general para denominar preparados de alimentos que, con agua, se sometían al fuego. El DRAE dice que la palabra proviene de quichua *ruqru*.

González Holguín (1608), citado por Rosario Olivas, define el locro (ruqhru), como "un potaje o guisado de ají con papas"; también cita a Bernabé Cobo, quien escribe:

> Desta cecina que ellos llaman charqui, y de la carne fresca, no sabían hacer más que una suerte de olla o guisado, llamado locro, con mucho ají, chuño, papas y otras legumbres. El mismo guiso hacían de pescado seco, que también usaban mucho (Olivas, 2006: 145).

Locro de papas (Cobo (1653), 1964: 169)

Papas mondadas y cocidas con agua, sal y posiblemente con ají. Este último ingrediente pudo prepararse aparte, en una piedra de moler ají (uchu cutana rumi, en quichua quiteño), como se observa en la actualidad. Si la comida con ají no se ofrecía a los niños, es probable que se hubiese tratado este producto como salsa.

Locro con carne de conejo (Salazar de Villasante (1564), 1965: 132-133)

Esta variedad de locro, que introduce la carne de conejo secada al sol, deja abierta la posibilidad de la elaboración de locro con cuy, muy frecuente en las comunidades indias y mestizas de la Sierra del Ecuador; aunque en este caso el cuy, una vez limpio de pelo y sin vísceras, no se somete al sol. Se atribuye a este locro gran poder nutritivo, razón por la que integra la dieta del posparto, aun-

que también se ha dicho que este uso se vincula con el culto andino a la fertilidad, que toma en cuenta la abundante reproducción del animal.

Por cierto, en la preparación anotada por Salazar de Villasante, no se trató del conejo europeo, sino de la especie *Sylvilagus brasiliensis* (en quichua, *tumlla*) que todavía se encuentra en los páramos de la hoya, y que en el mercado de Machachi se vende con el nombre de 'liebre'.

No es improbable la elaboración del locro con otras carnes secas o frescas de llama, de venado o de aves.

Locro de fréjol (Salazar de Villasante, [1564], 1965: 226)

Papas mondadas, cocidas con agua y sal. En este caso la cantidad de agua debió ser mayor, porque la cocción del fréjol fresco tarda más que la cocción de las papas. Sin embargo, la apariencia no fue de sopa, es decir de caldo con papas y fréjol.

Locro de ocas (Rodríguez Docampo, [1650], 1965: 75)

Bien pudo ser un guiso de ocas frescas con sal. La fécula de las ocas debió contribuir a la textura espesa de la preparación, característica que se ha observado en la cocina de las comunidades de altura en la actualidad.

En la década de 1950, Irene Paredes recogió la receta de un locro de ocas. Se observa la presencia de alimentos introducidos y de la técnica española del refrito:

Ingredientes

Ocas frescas	1 plato
Cebolla	1 rama
Ajo	3 dientes
Manteca con achiote	
Agua	1, 5 litros
Sal	

Preparación

Con la cebolla finamente picada, el ajo y la manteca con achiote se hace un refrito; ya dorado, se pone el agua y la sal; cuando hierve, se añaden las ocas bien lavadas, se deja hervir de 10 a 15 minutos y queda lista la preparación.

(Paredes, 1986:43)

Locro de mellocos (Rodríguez Docampo, [1650], 1965: 75)

Se utilizó la variedad de mellocos no gelatinosa. Otros ingredientes fueron agua, sal y ají. Si no se los comió de este modo, pudieron ofrecerlos –como en la actualidad- cocidos y aderezados con sal.

Locro de mashuas (Rodríguez Docampo, [1650], 1965: 75)

La mashua, entre los aborígenes de la Sierra Centro Norte, se utiliza en el locro (Paredes, 1986: 41). Según esta investigadora, para eliminar su olor algo desagradable, se la cocina y escurre antes de añadirla a la preparación.

Eduardo Estrella trae una cita del Inca Garcilaso de la Vega, quien dice que sus antepasados "decían que la mashua era comida contraria a la potencia generativa; [y] para que no les hiciera daño, los que se preciaban de galanes, tomaban en una mano una varilla o un palillo mientras la comían; decían que comida en esta forma perdía su virtud y no dañaba" (Estrella, 1988: 136).

Locro de arracachas (Rodríguez Docampo, [1650], 1965: 75)

Mondadas, cocidas con agua y sal componían el locro. Su textura debió ser suave y espesa.

Locro de zapallo (Rodríguez Docampo, [1650], 1975: 75)

Descortezado y troceado se cocina el zapallo en poco agua con sal. Pudo llevar carne y choclo. En la *Relación* no se menciona el sambo. Es posible que los españoles incluyeran las dos cucurbitáceas en la clase denominada con el vocablo *calabaza* (Estrella, 1988: 203).

Locro de paico (Rodríguez Docampo, [1650], 1965: 75)

Estrella anota que "las familias campesinas de Mojanda todavía usan las hojas tiernas del paico en ensaladas, o las ponen en el locro o las coladas". Pero en el siglo XVI, solo se las debió añadir, picadas, al locro de papas.

Locro de yuyuslluto (Rodríguez Docampo, [1650], 1965: 75)

Rodríguez Docampo menciona el yuyusllutu, término que según él debe escribirse *llullusllutto*, que significa *llullu* = retoño, brote, cogollo, hoja tierna, y *lluto* o *lluttu* = hojas de ulluco o melloco. Si se comían estas hojas, solo se podía hacerlo picadas y cocidas en el locro de papas.

Locro de yuca (Cobo, [1653], 1964: 165)

La yuca debió ser un producto de intercambio por parte del pueblo Yumbo. Entre sus usos y como consta en la **Relación** de Rodríguez Docampo y en el libro de Cobo, se la comió, previamente desaguada, cocida con agua y sal. Este fue el antecedente del *sancocho*.

Locro con hojas tiernas de quinua (Cobo, [1653], 1964: 164)

Como en el caso de las hojas tiernas del melloco, de igual modo, se las picaría y añadiría al locro.

Locro de camote (Cobo, [1653], 1964: 166)

La variedad menos dulce y de masa morada pudo cocinarse con agua, sal y ají. Según Cobo, con los camotes se hacían "regalados potajes".

Locro con tomate (Cobo, [1653], 1964: 174)

Cobo escribe: "Nacen los tomates en unos pequeños racimos, no se comen crudos, sino que se echan en los guisados, y son de buen gusto, por un agrillo que tienen, apetitoso". Se refiere al tomate riñón. Y el guiso apetitoso contenía tomate troceado, sal, ají, agua, y papas mondadas.

Locro de achogchas (Cobo, [1653], 1964: 176)

Previamente se parten las achogchas y se extraen sus semillas negras, luego se las corta en pequeños trozos y se incorporan al locro de papas. Se conocen dos variedades.

Locro de llullucha (cochayuyo, murmuntu)

(Cobo, [1653], 1964: 179)

Estas algas constan en la *Crónica* de Huamán Poma de Ayala y en el libro de Bernabé Cobo. Las usaron los habitantes de la hoya con frecuencia, puesto que lleva el nombre de *Llullucha,* un lugar situado en la falda del monte Rumiñahui. (Estrella, 1988: 194) Como afirma Cobo, las cocinaban en su guisado llamado locro, es decir, debieron mezclarla con la base de papas, ají, sal y agua.

Locro de chulco

(Rodríguez Docampo, [1650], 1965: 75), berro, mastuerzo, verdolaga, hojas de sangorache, hucamullo, achicoria (Rodríguez Docampo, [1650], 1965: 75)

Rodríguez Docampo, en Quito, y Bernabé Cobo, en el Perú, mencionan estas plantas como alimentos de los indios. Usaban las hojas tiernas en sus guisados, palabra con la que identifican al locro. Menos probable es su ingestión en forma de "ensaladas", tratamiento que exige la presencia de un aderezo. Quizá las comían directamente de la planta respectiva, cuando la encontraban entre sus sementeras de maíz, fréjol y papas. Lo más probable es la ingestión de las hojas cocidas en locros con papas, tal como en la actualidad se aprovecha de las hojas de berro, que se las añade al término de la cocción.

Sopa

Rodríguez Docampo menciona unas bolas de maíz tostado como comida de los aborígenes de Quito. Por tres causas el funcionario no se detuvo en los detalles: a) su *Relación* es panorámica; b) carecía de experiencia culinaria; y c) desvalorizó la cocina aborigen. Por estas y otras razones no describió las características de las bolas, que no debieron ser de maíz tostado, sino de harina de maíz.

El plato se ha mantenido, aunque las bolas son el resultado de amasar la harina de maíz crudo o calentado con el caldo de la sopa, que es un fondo de res. Se suelen rellenar las bolas con queso fresco sazonado con cebolla, sal y manteca con achiote. En la tradición culinaria que constató Rodríguez Docampo, las bolas se cocinaron con agua, sal y ají.

Caldo de bolas de maíz.



Mazamorras

Mazamorra de maíz (Rodríguez Docampo, [1650], 1965: 61)

El caldo inicial se hace con agua, sal y papas troceadas. Aparte y para que la textura resulte uniforme, se diluye la harina de maíz en un poco de agua fría y se la echa al caldo. Con la asistencia de una cuchara de madera se revuelve constantemente para evitar que se aglutine y asiente en el fondo de la olla. Estas mazamorras incluyen carne seca o fresca.

Quinua molida en poleadas (Cobo, [1653], 1964: 164)

Cobo informa que se molía la quinua y que se la consumía en poleadas, que no es otra cosa que mazamorra o colada. Debió procederse de modo similar al de la mazamorra de harina de maíz.

Papas enteras con ají.

Guisos

Chuchuca (Cobo, [1653], 1964: 160-161)

González Holguín y Cobo hablan de la chuchuca, guiso que toma el nombre de un procedimiento para conservar el maíz.

Se escogen las mazorcas de maíz medio maduras –en la actualidad para designar este estado del maíz se usa el término *cao*–; se las desgrana y se cocina el grano durante 5 ó 10 minutos. Se escurre y desparraman los granos sobre una estera para secarlos al sol. Una vez secos, se los guarda hasta por un año.

Para preparar el guiso se remoja el grano durante 2 ó 3 horas. Se muele. Para eliminar la corteza se refriega el molido y se decanta: las cortezas flotan y pueden retirarse.

La chuchuca se cocina a fuego lento con agua. Una vez blanda se añaden sal, papas y trozos de carne (Echeverría-Muñoz, 1988: 141).



Quinua cocida como arroz (Cobo, [1653], 1964: 164)

Se cocina la quinua. Se escurre. Luego se la esparce sobre chala u hojas de achira colocadas en el fondo de la olla. Se tapa con un plato o pucu, para que se abra. Pedro Cieza de León escribe sobre la quinua: "[] y también la comen guisada como nosotros el arroz" (Cieza de León, [1553], 1962: 130).

Enteras

Se refiere, con un modismo rural ecuatoriano, a papas, camotes, zanahorias blancas, y

Cancha o maíz tostado en tiesto.

raíces de la china –malanga– (Rodríguez Docampo, [1650], 1965: 61), productos que se cocinan pelados. Ocasionalmente se cocinan las papas con su corteza. La yuca descortezada y troceada se prepara del mismo modo. En el siglo XVI, la salsa que acompañó a las enteras era de ají molido con sal. Estos platos son los antecedentes del ají de queso, del cariucho y de otros guisos.

Ocas y achiras se cocinan con sus cortezas. Su sabor es ligeramente dulce.

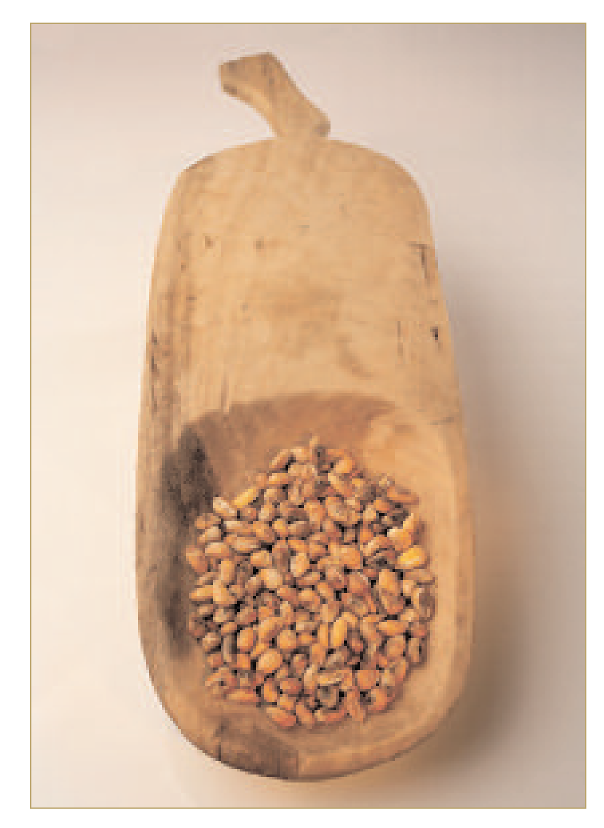
Asados

Papas (Cobo, [1653], 1964: 169), yuca (Cobo, [1653], 1964: 165) y camote dulce se comieron asados a la brasa, pelados o con corteza. Estos productos, sin descortezarlos, también se metieron en el rescoldo. En este caso, la masa cocida no necesita de condimento. El choclo se asó a la brasa, tal como se ofrece en las actuales plazas y calles.

Tostado

Cobo vio tostar en tiesto maíz, maní y fréjol. El maíz seco y tostado se denominó *cancha*, término que se usa en la actualidad. Una variedad de fréjol tostado se conoció con el nombre de *chuvi*, (Cobo, [1650], 1964: 175)

Con el maíz seco, tostado y molido se hacía el sango, del quichua *sankhu*. En el Cusco fue un bollo de maíz roseado con sangre de llama blanca, alimento que el Inca ofrecía en la ceremonia destinada a expulsar las enfermedades, un rito que se celebraba entre los meses de agosto y septiembre (Olivas, 2006: 153). Según el Inca Garcilaso, el sango era la humita. Como fuere, el sango fue maíz seco, tostado, molido y cocido con agua y sal. Su textura debió ser fibrosa.



El *cavi* o *cabi*, mencionado por el padre Vicente Valverde en su carta al emperador Carlos V (Moreno, 1971: 9-10), y más tarde por Cobo, eran las ocas rebanadas a lo largo y asoleadas durante algunos días para que se endulzaran. Se las tostaba antes de comerlas. El procedimiento se ha mantenido, aunque en lugar de tostarlas se las fríe.

Las *llulluchas*, algas de poso, se comieron tostadas, como lo refiere Jorge Salvador Lara:

> Las agencias internacionales de prensa dieron a conocer, hace pocos días, que en México se ha comenzado la explotación de un alga de color verdoso, muy rica en proteínas, a tal punto que puede sustituir a la carne y los huevos. No se trata, a lo que parece, de un alga marina, pues añade el dato periodístico que ha sido cultivada desde la prehistoria nada menos que "en el valle de México", donde ha conservado el nombre aborigen, seguramente azteca, de "tecuitatl".
>
> Al leer la noticia vino a mi memoria un recuerdo de mi niñez. Arrendaba mi padre la hacienda de "San Rafael", cercana a Latacunga []. Él y mi dulce madre, excelente amazona, salían a pasear a caballo con frecuencia y a veces les acompañábamos sus dos primeros hijos []. En una de esas ocasiones, al sosla yar unas charcas cenagosas, vimos un grupo de indígenas que recogían, con unos cedazos especiales, esa como nata que se asienta en las aguas estancadas. Buscaban las más tiernas, las de color verde claro, desechando las oscuras, casi negruzcasY las recolectaban en cántaros de barro, tomándolas de los cedazos con las propias manos. [] Inquirió mi padre el obj eto de esa rara cosecha, repugnante para nuestro criterio. Fue entonces cuando supe, y ha vuelto a mi memoria aquella impresión, que los indios de Cotopaxi llamaban "llulluchas" a esas natas verdosas y que las recogían por constituir apreciado alimento, un verdadero potaje para su paladar, tanto o más rico, quizás, que los churos, los catzos y los cuzos. Desaguaban las llulluchas, las limpiaban bien y luego las freían en un tiesto de barro, gustando de ellas con deleite, plato inconcebible para nuestra mentalidad (Salvador Lara, 1980: 266- 368).

En el tiempo prehispánico no debieron freír las *llulluchas*, sino tostarlas y comerlas con sal y ají.

Plato de barro con mote pelado y ají.

Maní tostado (Cobo, [1650], 1964: 168)

El maní, producto que era parte del intercambio del pueblo yumbo, se comió tostado en tiesto. No hay noticias de otras preparaciones.

Maíz seco y cocido

Mote (Cobo, [1650], 1964:160-161)

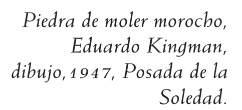
El maíz blanco o amarillo seco se cocina con agua y ceniza o cal. Luego de algunos hervores se retira, se refriega con las manos y se lava con abundante agua. Una vez escurrido, se echa sobre una estera y se asolea.

Varias horas demora la cocción del grano, hasta cuando se abre. Se lo come frío, caliente, con sal o sin ella.



Pito, (Cobo, [1650], 1964: 160-161)

Maíz seco, tostado y molido (antecedente del pinol).



Piedra de moler morocho,
Eduardo Kingman,
dibujo, 1947, Posada de la
Soledad.

Humitas.

Mazamorra de morocho, (Cobo, [1650], 1964: 160-161)

Se hace con maíz seco, molido en mortero o pilado. Para preparar la mazamorra se remoja el molido y se lo muele en piedra. Se deja reposar en agua y se tamiza para retirar el remanente de cáscara. Se lleva a la olla y se cocina con papas, carne y sal.

Tanta, (Cobo, [1650], 1964: 160-161)

Es el mote molido en metate sin agregar agua. Con esta masa se hacen tortillas que se tuestan en el tiesto. Otro modo es el de envolver porciones de la masa con chala. Los envueltos se asan a la brasa.

Humita, (Cobo, [1650], 1964: 160-161)

Maíz cao, es decir, a punto de madurar molido en metate y con sal, envuelto en chala y cocido en agua.





Tamales.

Tamal, (Cobo, [1650], 1964: 160-161)

Porción de harina de maíz amasada con agua y sal, rellena con carne y ají, envuelta con chala u hoja de achira. Cobo la comió así en 1650.

Yuca rallada (Cobo, [1650], 1964: 119)

Se ralla la yuca descortezada y se exprime la masa para liberarla del almidón. Con las manos se forman unos bollos que se asan en el tiesto. Esta preparación es el antecedente del muchín.

Arepas de harina de quinua (Cobo, [1650], 1964: 164)

Masa de harina de quinua molida y envuelta en hoja de achira, asada en tiesto.

Salsas

Chiche (Rodríguez Docampo, [1650], 1965: 75)

González Holguín informa que había unos "pescadillos de río" llamados "chhichi", con los cuales se confeccionaban unos panecitos ("chhichi tantta) que se secaban al sol (Olivas, 2006: 114). Rodríguez Docampo dice que en Quito "chiche" eran "camarones de río machacados y revueltos con uchu, salsa apetecida". De hecho, confundió los pescados con los camarones, aunque quizás se trataba de una salsa que se untaba en los demás alimentos. Se decía que esta salsa tenía propiedades afrodisiacas y diuréticas (Olivas, 2006: 157).

Condimento

La sustancia que con seguridad se empleó para sazonar fue la sal. Según Pedro Cieza de León, otros condimentos, como el ishpingo, se usaron como medicamentos.

Sal (Salazar de Villasante, [1564], 1965: 207)

Hubo sal en el territorio del pueblo Yumbo. Se la traía también de Salinas, provincia de Bolívar. La información temprana de Salazar de Villasante trae otra noticia:

> En los términos del pueblo de Mira hay unas fuentes de agua salada, questán quince leguas de la dicha ciudad, las cuales benefician unos indios sujetos a un capitán de don Luis Ango, cacique de Otavalo, encomendado en el capitán Rodrigo de Salazar. La sal que della se hace es parda y amarga; estímanla solo los naturales; los españoles se proveen della de mar.

Carnes

Llama

Que se consumía carne de llama en la hoya del Guayllabamba lo confirman los huesos de este animal encontrados en Rumicucho. Otras fuentes dan noticia de esta práctica. Así, en un acta del Cabildo de Quito (Actas 1934 a, II: 245), del año 1541, se fija el precio del arrelde de carne de "oveja carnero de la tierra a otros cynco rreales". En 1575, Lope de Atienza dice que las llamas "son animales que rumian, sabrosos de comer cuando pequeños" (Atienza [1575], 1931, vol. I: 134).

El Inca Garcilaso escribió que el uso de la carne, en general, se encontraba regulado en el Incario. Únicamente los dignatarios disponían para sus comidas del *charqui* (Estrella, 1988: 319).

La carne desprendida de la piel se asoleaba y este charqui, una vez destazado, se añadía al locro. La sal y el ají matizaban el sabor de la carne rancia. Mas, por los restos de llama joven encontrados en Rumicucho y la observación de Atienza, se deduce que se comía la carne fresca o asada a la brasa.

Venado (Salazar de Villasante, [1564], 1965: 132-133)

Se vendió carne de venado en el tianguez de Quito. Además el Cabildo fijó el precio de carne de venado que se vendía en los tambos. La disposición aclara que se trataba de carne sin piel. La información es muy parca en cuanto al modo de comerla en el período prehispánico. Quizás se la utilizó fresca, troceada y añadida al locro, o asada a la brasa. Por la regulación antes anotada, se la pudo convertir en charqui o guardarla ahumada.

Anota Salomon, en cuanto a la distribución regulada de la carne que el señor étnico designaba a los cazadores y, que en ocasiones especiales este repartía la carne a la gente, acción que era tomada como un signo de generosidad.

En los primeros informes españoles se dice que el venado abundaba en los alrededores de Quito, especialmente en Pintag, y que los aborígenes cercaban sus sembríos para evitar que estos animales se los comieran.



Plato con cuy.

Cuy (Cobo, [1650], 1964:360)

En el libro de Cobo se lee: "Comen los indios este animalejo con el cuero, pelándolo solamente como si fuera lechón, y es para ellos comida muy regalada; y suelen hacer un guisado entero, habiéndole sacado el vientre, con mucho ají" (Estrella, 1988: 322). Lo comían guisado en locro; aunque la forma que ha llegado hasta nosotros es la del cuy asado.

Atienza observó que se ofrecían cuyes en ritos religiosos. Este mismo escritor señala que uno de los defectos de los indios era el de compartir la casa con los cuyes, situación muy propicia para la aparición de enfermedades.

Aves

Pato

La *xuta*, pato machacón o almizclado, a decir de Salazar de Villasante, era un animal doméstico "bueno para comer". No se sabe si el pato, una vez desplumado, era enterrado en el lodo para quitarle el tufo –este modo es frecuente en la actualidad, aunque sea el pato actual, de otra especie.

El pato pudo entrar en el locro aderezado con sal y ají.

Perdices y tórtolas

Salazar de Villasante las menciona, pero nada dice de su preparación. Es de suponer que pudieron comerse asadas o en locro. (Salazar de Villasante, [1564], 1965: 133)

Pescados

Choncho, "otro género de pescadito que se cría en los ríos" (Rodríguez Docampo, [1650], 1965: 75)

Este y otro pescado fresco y ahumado que traían de la zona de Alluriquín se comían cocidos en agua, con sal y ají. Seguramente se consumían otros pescados de agua dulce asoleados o ahumados, procedentes del país de los yumbos.

Insecto, gusano y molusco

Cuzos

"Comen papas y unos gusanos que se crían en la tierra, gruesos, que llaman cuzos" (Rodríguez Docampo [1650], 1965: 75). Cobo trae más información sobre la *scarabaoidea-cueculianidae*: "Nacen en tierras cultivadas y en algunas partes son sabroso manjar para los indios, como en la provincia de Quito, a donde se suelen vender en las plazas canastas dellos, y los indios de aquel país los comen así crudos, y aún vivos, con mucho gusto".

La forma más apropiada de comerlos fue asados a la brasa y después de haberles retirado la cabeza. Se sabe que así los consumían en Llano Grande hasta mediados del siglo pasado.

Catzos

Según Cobo, "algunas naciones de indios los comen. Los indios de Chachapoyas los comen cocidos" (Cobo [1653], 1964: 338), pero también se los ofrecía en Quito. En estos días se los vende fritos en la feria de Carapungo (Calderón). Se los consume mezclados con maíz tostado con manteca.

Churos

Las excavaciones en los sitios del Periodo de Integración revelaron que el consumo de churos (*mollusca, gastrópoda*) fue frecuente. Estos caracoles se crían en lugares húmedos de las riveras de los ríos. Al norte y al sur de la actual ciudad de Quito, su recolección debió rendir mucho debido a las lagunas y humedales que mencionan los documentos del siglo XVI.

En un recipiente de barro o en una batea se depositan los churos y se los cubre con agua muy caliente; brotan los moluscos y se arranca solo su parte comestible.

Juan Montalvo, en su tratado *Los banquetes de los filósofos* (Montalvo, 1882, t. 2: 175) cuenta una graciosa historia de un escocés que en "el país de Imbabura" se vio en la circunstancia de comer churos. Se echó un puñado de ellos a la boca con todo y caparazón. Montalvo comenta que la boca del escocés era "una caja de música con el ruido de los caracoles fracasados" (Montalvo, 1882, t. 2: 177).

El escritor ambateño se solaza en la descripción:

> Entre las extravagancias que suelen ciertos pueblos servir a la mesa, está el caracol terrestre que llaman *churo* en algunas partes de América. Tendrá este hijo de la arena sabor agradable, sustancia, y aun sabrosidad declarada; pero así como un plato de almejas es nonada ridícula, así una fuente de caracoles es majadería de ruin aspecto en convite, o sea comida familiar. El ser viviente que está oculto en los rincones torcidos de su casa, debe de ser muy feo: chupar su coraza, arrancarle con fuerte inspiración y mascarle crudo, allá se va con levantar una piedra y echarse a la boca de uno en uno los gusanos que van saliendo (Montalvo, 1882, t. 2: 175).

Montalvo no comió churos ni supo cómo los preparaban, aunque por lo que dice bien pudieron comerse crudos mucho antes del siglo XIX, en el Periodo de Integración.

Bebidas

Chicha de jora

Figura en muchos autores y Cobo la describe y señala sus aplicaciones medicinales (Cobo, [1653], 1964: 162). En las cercanías del actual Quito se la prepara de esta manera: en la vasija más grande remojan el maíz amarillo hasta por una semana, según el grado de dureza y sequedad del grano. En el lugar más oscuro de la vivienda desenrollan una estera de totora y sobre ella echan el grano húmedo y tapan con hojas de achira. Al cabo de unos días el grano germina con un brote de dos o tres centímetros.

La jora se asolea y seca. Entonces la trituran en la piedra de moler. El molido va a la olla y se lo cocina con abundante agua. Se deja enfriar y con un mate se lo traspasa al pondo. La fermentación es lenta. Con el mismo mate y sin revolver se retira la tierna chicha de jora.

Chicha de morocho

El morocho es un maíz blanco o amarillo muy seco. Se remojaban el morocho y luego se procesaba en la piedra que lleva su nombre. Mientras molían con un mate echaban agua para facilitar el trabajo. Con mayor cantidad de agua iba el molido a la olla. Se cocinaba durante 30 minutos. Se enfriaba y con un mate se pasaba el líquido al pondo. La fermentación se aceleraba añadiendo naranjilla o piña.

Otras chichas de maíz

Garcilaso y Cobo las mencionan. El doctor Gualberto Arcos, parafrasea el texto de Garcilaso:

> Los peruanos consumían el ***akha***, el ***huiñapu sora***, fabricado de harina de maíz germinada que contenía gran cantidad de alcohol y producía instantánea embriaguez, motivo por el cual, para contrarrestar el consumo muy generalizado, los Incas prohibieron el uso entre sus súbditos; pero fue quizá la única medida gubernativa en que fracasó su autoridad, pues a pesar de la prohibición siguió embriagándose con ella el pueblo. El Inca y la aristocracia podían tomarla libremente; y para su consumo particular la hacían fabricar en los palacios reales y en los templos, con maíz germinado ex profeso en inmensos y pesados azafates de oro macizo. Las mujeres y las muchachas destinadas a

masticar el maíz para la fermentación estaban obligadas a guardar una dieta extraña que consistía en privarse durante estos días de sal, ají y contactos sexuales. La pasta fabricada de esta manera la llamaban **muku**. De las primeras mazorcas producidas en las tierras del Sol fabricaban doncellas el *tecti,* bebida espesa destinada a las ceremonias religiosas, en las que también se usaba el *yale,* de igual consistencia a la anterior y elaborada de maíz masticado con el condimento del ishpingo, la flor de la canela. Con estas chichas los sacerdotes hacían aspersiones en las huacas, bebiéndose el resto, que les embriagaba inmediatamente (Arcos, 1979: 68).

Chicha de quinua

Garcilaso y Cobo (Cobo, [1653], 1964:162) dicen que se hacía chicha de quinua. Pedro Cieza de León, al referirse a la quinua, escribe que de ella "hacen brebajes" (Cieza de León, [1553] ,1962: 130).

Chicha del fruto del molle

Garcilaso y Cobo (Cobo, [1653], 1964: 162) mencionan que se elaboraba chicha con las semillas del molle.

Chicha de capulí

En los libros de Acosta y Cobo (Cobo [1653], 1964: 250) aparece el dato de la chicha de capulí. Para componerla debieron cocinar el capulí, tamizar y esperar la fermentación del líquido.

Miel del maguey

Bernabé Cobo consigna esta miel en su lista (Cobo, [1653], 1964: 212), pero la información es muy somera. Irene Paredes ofrece todos los detalles en torno a esta miel que solo se extrae del penco negro, variedad de agave que crece entre 1500 y 3200 metros de altura:

- Se arrancan tres pencos de la planta totalmente crecida.
- En la hendidura dejada se cava con un caracol un hueco y se tapa con una piedra.
- Se deja tres o cuatro días; luego destapan y extraen el líquido, leche del agave o chahuarmishqui.

Raspan otra vez las paredes del hueco con el *churucu,* para obtener siempre el líquido que exuda la planta, que es dulce (Paredes, 1986: 35).

También se utilizaban las flores del penco negro. Se las recogía, punzaba y desaguaba por tres o cuatro días, para eliminar su sabor acre. Cocinadas y condimentadas con sal y ají, y maceradas con chicha de jora, acompañaban muy bien al mote o al choclomote.

Agua

Rodríguez Docampo, en 1650, refiere que en las proximidades de Panzaleo, en lo que hoy es el cantón Rumiñahui, "desde el tiempo del Inca (hay) cantidad de agua que tiene el sabor del hierro o de agua acerada o como si le hubiesen echado algún agrio de lima, muy clara". Sorprendió a los españoles que los indios no bebieran durante la comida, sino solo después de comer, sea chicha o agua; la gente de Panzaleo bebió de esas fuentes. Acertado es el sabor que Rodríguez Docampo encontró en esa agua que era "algún agrio de lima".

Bastimento

Chochos

Después de desaguarlos largamente en agua que corre, se los comía solos o con salsa de ají, o con mote, o con maíz tostado.



Plato de chochos.

Capítulo 9

Los utensilios de cocina

Es posible que en los aposentos incas de Quito la actividad de la cocina estuviera al cuidado de un *huaycuy camayoc* o cocinero (Olivas, 2006: 81), porque en ellos vivía el representante personal del Inca y su alta condición exigía un trato preferencial. En los bohíos de los señores étnicos y en las viviendas de la gente común, la cocina era responsabilidad de las mujeres.

Los utensilios que, en general, se manejaban en la cocina, se pueden agrupar en los que entraban en contacto con el fuego y en los que facilitan el trabajo de la cocina.

Los que se ponían en el fuego:

a) Ollas esféricas pequeñas y grandes. Algunas ollas de base plana.
b) Ollas trípode y ollas zapatiformes; ollas cilíndricas de borde evertido.
c) Ollas de borde evertido, con pedestal y asas, de estilo inca.
d) Cuencos hondos de cerámica, pequeños y grandes.
e) Tiestos redondos grandes y pequeños.

Los que no entraban en contacto con el fuego:

a) Cántaros grandes y pequeños o pondos.
b) Cántaros para almacenar de base plana.
c) Aríbalos incas con asas.
d) Botellas incas ahusadas con o sin asas.
e) Mates grandes y pequeños usados como cucharones.
f) Cuencos de madera grandes y pequeños.

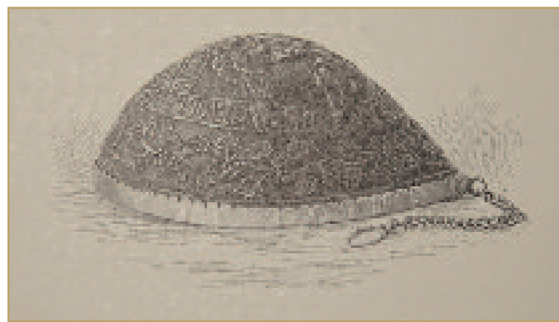
1. Bateas, Museo de la Ciudad.

2. Mate, ilustración de Edward Whymper.



1

g) Ralladores de cerámica.
h) Piedra de moler ají.
i) Piedra de moler morocho.
j) Lascas de obsidiana para cortar.
k) Bateas grandes y pequeñas de madera.
l) Tela de algodón para tamizar.
m) Manta de algodón para obtener flor de harina de maíz. Esta harina servía para preparar mazamorra y tamales para los caciques. Luego de moler el maíz seco con la ayuda de la piedra, el molido pasaba a la manta de algodón: "en una manta de algodón, en la cual se pegaba la



2

harina floreada o flor de harina y se apartaba lo grueso de ella con el afrecho" (Cobo (1653), 1964: 161). Se entiende que el procedimiento se realiza con la participación de dos personas, porque la manta con su contenido debía agitarse en el aire; lo fino se adhería al centro de la manta y el afrecho quedaba en los bordes. Luego se retiraba la flor de harina.

Cabe anotar que no se decoraban ollas y tiestos en general destinados a la cocción. Cuando más, por la técnica de elaboración de los artefactos, estos presentaban un color rojo y los interiores eran lisos y brillantes. Los utensilios más usados fueron los de la tradición de los habitantes de la hoya del Guayllabamba, es decir de quitus, caras y panzaleos que en siglo XVI conformaban señoríos étnicos. Para entonces los incas ya se encontraban en el territorio y habían aplicado ya su estrategia demográfica, lo que significó la introducción de artefactos nuevos, tales como el *tumi* o cuchillo de cobre, instrumento mencionado por Diego González Holguín, en su *Vocabulario de la Lengua General de todo el Perú llamada lengua quichua o del Inca,* escrito en 1608 y citado por Rosario Olivas (Olivas, 2006: 82). La historiadora peruana cita también el libro de Martín de Morúa *Historia de los Incas, reyes del Perú* (1590).





Ollas Panzaleo, Museo Jacinto Jijón y Caamaño. Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 900 – 1200 d.C.

1. Aríbalo, Museo del Banco Central del Ecuador, Quito, 1430-1534dC.

2. Vaso en forma de llama, Museo Jacinto Jijón y Caamaño, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 1450 – 1620 d.C.

3. Keros, Museo del Banco Central del Ecuador, 1430-1534dC

No tenían necesidad estos incas de trinchantes, porque cuando se guisaba el manjar le picaban tanto y lo hacían tan menudo que ni aun el cuchillo que ellos usaban no hacía el oficio en la mesa (Olivas, 2006:82).

Se han conservado keros de cerámica y de madera decorados con primor, así como vasos rituales con formas de animales.


1


2


3

Capítulo 10

Tecnologías relacionadas con la alimentación

La cultura andina se sustenta en una "agricultura plena" que implica un proceso de domesticación de plantas que duró miles de años, el cual alcanzó desarrollo original hacia el siglo XV. La agricultura comprendía el cultivo de las plantas, su mejoramiento, la recolección y el almacenamiento. Paralelamente se desarrolló el regadío. La agricultura en lo que hoy es el Ecuador se inicia en Las vegas, Santa Elena, hace unos 8.000 años.

Cuando llegaron los españoles, la agricultura que encontraron era autosustentable y producía excedentes para la comercialización.

Formas de desarrollo agrícola

Las formas básicas de esta agricultura son:

Cultivo en tierras de aluvión Se utilizó en Las vegas. Después del invierno quedaban tierras fértiles apropiadas para el cultivo. Antecedió y propició el riego. Se cultivó de esta forma en la cuenca del río Guayas.

Cultivo en albarradas y camellones Se aplicó en tierras en las que llovía mucho y había mucha humedad. La cultura Milagro-Quevedo perfeccionó esta técnica. Los camellones son bancos construidos en terreno anegadizo que se van alternando con zanjas que los limitan. Según la altura, en los camellones se sembraban maíz, fréjol, yuca, etc., mientras otras plantas crecían en la zanja, donde también vivían peces y otros animales. Una vez practicada la cosecha, se dejaba el camellón en barbecho y se limpiaban las zanjas. Con la tierra que se extraía, rica en limo, se colmaba el camellón. También se ha identificado esta técnica en la Sierra Norte.

Eduardo Estrella (Estrella, 1988: 53) recoge el inventario elaborado por Gondard y López de 15 sitios cercanos a Cayambe moldeados con camellones. Representan unas 2.000 hectáreas desde la línea equinoccial hasta la frontera con Colombia. No se incluyen algunos ubicados en la llanura de Quito, que han sido estudiados por otros especialistas. Esta extensión es reducida en comparación con los grandes complejos del Valle del río San Jorge (Colombia) o de los llanos de Mojos (Bolivia).

Estos camellones se sitúan específicamente en San Pablo del Lago, Cayambe y Quito. El patrimonio se está destruyendo por la mecanización de la labranza y los nuevos sistemas de producción agrícola.

El "camellonaje" es una forma de moldear el suelo en zonas con mucha humedad, o, dicho de otra forma, ordenar las llanuras saturadas de agua. Se han descubierto camellones desde hace 40 años, y se espera inventariar más. La humedad de este tipo de terreno se debe a inundaciones o a un elevado régimen pluviométrico (lluvias) o fluviométrico.

El término "pigal" (o pijal) suele designar un grupo de camellones, como en el topónimo "Calipigal", nombre de una comunidad cercana a San Pablo. "Pigual", en cambio, se utiliza para referirse a un sitio plantado de pigüi, árbol de las zonas húmedas. En los camellones, no es seguro el objetivo del foso (que puede ser drenaje, riego o mantenimiento del agua en sequía), en tanto que se sabe con certeza que la elevación estaba destinada al aprovechamiento agropecuario. Las zanjas podrían formar parte de un sistema hidráulico cuyo funcionamiento no se conoce a profundidad.

Junto a las platabandas, o camellones largos, y otras formas de aterrazamiento (montículos y lomas) existen canales que pueden haberse utilizado para aprovechar la creciente de los ríos andinos. También hay muchos canales rectilíneos, paralelos al cauce del río, que surcan la llanura y pueden interpretarse como vías de comunicación. Es dudosa, aunque posible, su utilidad en piscicultura. En todo caso, los camellones constituyen un buen testimonio del alto nivel de conocimientos en el manejo del agua de las culturas prehispánicas.

La llanura de Cayambe, al oeste de la ciudad del mismo nombre, se ubica entre los 2820 y 2750 metros de altitud. En ella desagua el río Granobles, que se forma de la confluencia del río San José, originado por el deshielo del nevado Cayambe, y el Upayacu. El régimen de precipitación es aparentemente de tipo tropical, con un período de lluvia que va de septiembre a mayo y un

período seco, en junio, julio y agosto. En febrero, marzo y abril, las precipitaciones se incrementan por razones climatológicas.

Las temperaturas son variables. Por su altitud, la zona presenta mínimas diarias que pueden ser inferiores a 0 grados. La frecuencia y amplitud de estas heladas es fundamental para los fines agrícolas.

En las hondonadas de los valles, se producen inversiones térmicas matinales debidas a la acumulación de aire frío. Este fenómeno es perjudicial para la agricultura. Por razones técnicas, la información climatológica no refleja la baja temperatura que afrontan los cultivos. Se debe distinguir entre helada meteorológica y helada agrícola. Según informantes, en junio, julio y agosto no es posible realizar cultivos, porque el terreno se hiela y el pasto "se vuelve paja". Las heladas pueden causar catástrofes agrícolas entre noviembre y marzo. Gondard y López proponen la hipótesis de que estas condiciones climáticas actuales son muy similares a las que afrontó la población prehispánica de esta zona.

Cayambe era sede de un cacicazgo cuando ocurrió la conquista inca. Era parte de una confederación que resistió férreamente la invasión. Además de camellones y albarradas, esta zona presenta otros sitios de interés arqueológico, como las tolas y terrazas en Paquiestancia, al este de Ayora y al norte de Cayambe. Parece que estas construcciones fueron emprendidas por los cayambis, y constituyen un indicio de la importancia del lugar. La región pasó a ser un pequeño centro incaico.

Cultivo en tierras secas, riego, andenes y terrazas: Especialmente en Manabí y en valles de la Sierra, la agricultura tenía como base los sistemas de riego. Los andenes o terrazas de cultivo se encuentran en la región habitada por los caras. Estos logros de la agricultura precolombina fueron altamente desarrollados por los incas. Gondard y López han logrado determinar la existencia de andenes de cultivo en la Sierra Norte del Ecuador, mediante estudios aerofotogramétricos.

Roza y quema: Se empleaba en tierras tropicales y subtropicales. El proceso es siguiente: en el verano se tala la montaña, se deja secar el desmonte, luego se hace la quema y se siembra al llegar las primeras lluvias. El terreno tratado de esta manera sólo sirve para uno o dos siembras; luego hay que acudir a otro lugar (agricultura itinerante).

Técnicas de fertilización: Los nativos comprobaron empíricamente que las leguminosas mejoraban el rendimiento de la tierra. Datos arqueológicos dan cuenta de la preferencia por la combinación del maíz y el fréjol; cada cual aporta con nutrientes que abonan el terreno.

El barbecho fue otra manera de fertilizar la tierra, además de la majada, cuando existía esta posibilidad porque había hatos de llamas.

Cultivos asociados: Consiste en patrones de cultivo para aprovechar la tierra, sembrando y cosechando productos diferentes. En un mismo espacio conviven vegetales diversos, como papas, quinua, maíz, curcubitáceas, etc. Este sistema se aplica aún en la actualidad. También se pueden intercalar los cultivos, como se registra en la *Relación de Quito* de 1573 y en los escritos de Cieza de León (Estrella, 1988: 54).

Herramientas agrícolas

Como no existían instrumentos como el arado, la rueda ni los animales adecuados para las labores del campo, la agricultura prehispánica se concentró en el trabajo humano. Por esta razón eran necesarias herramientas fáciles de construir y manejar, directamente en relación con el aprovechamiento de la fuerza humana. Así, se desarrollaron herramientas agrícolas de hueso, piedra, madera y cobre. Debían ser adecuadas para tallar árboles, limpiar maleza, cavar, romper terrones, construir surcos, practicar hoyos para introducir semillas y romper la tierra para cosechar tubérculos. Juan de Velasco, en *Vocabulario de la Lengua Índica* (1964), habla de la *acllayapuna* para designar al "arado de indios".

El *cute,* parecido a una azada, se utilizaba en el norte (Tulcán). En Perú se empleó la chaquitalla.

Puga (Estrella, 1988: 56) ofrece un listado de los instrumentos agrícolas antiguos utilizados en la Sierra Norte. Lo resume Estrella de esta forma:

Tula:	estaca de madera terminada en bisel, que sirve para cavar.
Maquitola:	Tola de mano.
Palondra:	pala de madera.
Llachu:	azada de madera.
Uti:	Palo encorvado, palancón o palo estrecho. Palo encorvado donde se coloca la hoja del azadón.
Arma:	escardador.
Hualmo:	Palo puntiagudo o en forma de lanza que se usa para sembrara maíz.
Huashmo:	Pala de madera angosta, que se usa para cavar papas.
Chaquín:	Pala de madera de punta delgada, que se acciona con el pie. Se usa para sembrar maíz.
Tipina:	pequeño instrumento de madera puntiagudo, que se usa para deshojar la mazorca de maíz

Conservación de los alimentos

Se desarrollaron varias técnicas, con el fin de facilitar el almacenamiento, transporte y consumo de alimentos. La deshidratación fue muy útil en tiempos de mala cosecha para la seguridad alimenticia de la población, y permitió el intercambio de productos. Sin embargo, a veces las técnicas de conservación disminuyen los componentes nutritivos del alimento (por ejemplo, la vitamina C de la papa, que desaparece después de un tiempo de almacenamiento y se pierde parcialmente en la cocción). También se pierden minerales y vitaminas al moler los granos.

Estrella se remite la clasificación de Hurtado (Estrella, 1988: 57) referente a las técnicas de deshidratación practicadas en la región andina desde épocas precolombinas, y que se utilizan en la actualidad:

Asoleo: Consiste en la exposición al sol para secar los productos antes de almacenarlos. Todas las variedades de maíz recibían este tratamiento. Con el maíz seco se hacían harinas. La quinua y las

Página siguiente, atados de maíz, recreación del interior de un bohío de la época de la fundación española en Quito, Museo de la Ciudad.

leguminosas se secaban mediante este método. Algunos tubérculos se endulzaban al sol. El zapallo y el zambo se maduraban de esta manera. Los mates debían secarse por mucho tiempo antes de utilizarse como utensilios. Los Quijos llevaban a Pimampiro "hierbas secas" (Estrella, 1988: 57). También secaban las hojas de coca.

Salado-Asoleo: Sirve para preservar la carne. Se aplica sal menuda sobre los trozos y luego se los deja al sol por unos días sobre unas cuerdas. Se obtiene así el charqui, que duraba varias semanas o meses después del tratamiento. También se conservaban pescado y mariscos (Estrella, 1988: 58).

Cocción-asoleo: El mote pelado y la chuchuca son ejemplos de esta técnica.

Cocción-remojado-asoleo: Se emplea esta técnica para eliminar las toxinas del chocho: se cuecen o "sancochan" los granos, que se dejan a remojar unos días, y luego se los seca al sol. Los chochos se pueden comer luego del remojado. Esta técnica se conoce también como "desamargado".

Putrefacción-asoleo: Este proceso fue practicado especialmente en las punas peruanas. En el Perú, las papas sometidas a esta técnica se conocían como "tocosh", y en Colombia como "fute". Consiste en lo siguiente: Se ponen papas o maíz en un hoyo excavado en la tierra, al que se hace llegar agua corriente. El hueco se tapa con piedras y paja y se deja por algunas semanas. Cuando hay signos de putrefacción, se extraen y se secan. Se obtiene así un ingrediente para preparar diversos potajes.

Salado-ahumado: sirve para conservar pescado y carnes de monte. El pescado ahumado se comerciaba en Quito hasta mediados del siglo XVII (Estrella, 1988: 59).

Congelación-remojo-asoleo: Es una forma de preservar la papa. El ejemplo es el chuño peruano, del que se tienen dudas como práctica de la región del actual Ecuador. Estrella afirma que en Loja se utiliza la palabra "chunu" para referirse al almidón o fécula, y que la técnica efectivamente se practicó, pero en menor escala que en Perú y Bolivia (Estrella, 1988: 60).

Maceración-asoleo: se emplea sobre todo en la región amazónica, en el tratamiento de la yuca para la elaboración de pan. Se dejan los trozos de yuca en un recipiente con agua durante dos o tres días, y luego se exponen al sol.



Tostado-molido: mediante este procedimiento se conservan granos como maíz, maní, fréjol, quinua. La harina de maíz tostado es la "mashca", término con el que se designa también a la harina de cebada.

Almacenamiento de alimentos

Los productos se guardaban en recipientes de cerámica o de origen vegetal, como el mate o el pilche. También se elaboraban sacos de cabuya y otras fibras para este efecto. En las viviendas había sitios dedicados al almacenamiento de alimentos, como trojes o soberados. La *collca* es el troje de la región andina, y se utiliza como granero para las especies que deben preservarse de la humedad. Se conoce también el término *tangán*, que se refiere a un tablero suspendido del techo en las viviendas campesinas, cuyo objeto es colocar comestibles. Mediante el procedimiento denominado *huayunga* que se observa en la región de Mojanda actualmente, se conservaba el maíz en su panoja, colgado de una viga dentro de la casa. Se registra una práctica similar en Quito, según consta en la R.G.I. de 1573 (Estrella, 1988: 60).



Collca en Cayambe, grabado en Las Noticias Secretas de América, Jorge Juan y Antonio de Ulloa.

Los incas desarrollaron un complejo sistema de tambos para el abastecimiento de viajeros y guerreros. En un tambo se guardaban alimentos, textiles y armas.

Capítulo 11

El acto de comer y el protocolo

Indios y mestizos de hacienda en la sierra ecuatoriana, Monnier, 1890.

Lope de Atienza observó que los comensales se sentaban en el suelo, cerca del fogón. Uno fue el espacio de los hombres y otro el de mujeres y niños. Quiere decir que los hombres eran servidos por las mujeres. Esta cita da idea acerca de los modos y maneras empleados:

> Los señores [] asentándose por gr andeza en un duo, que es como un banquillo de emperador; otros, que no son tan señores, en un manojo de paja que, de industria, traen para el efecto, con sus pajes, muchachos detrás de sí, que sirven para este menester [ ]. Hacen extremo [] en adornar el suelo [] poniendo en lugar de manteles un poco de espartillo verde, sobre lo cual se les pone la comida en sus mates, en lugar de platos y escudillas, que son unas medias calabazas; la demás comunidad se sienta, junto a estos nobles, en el suelo [ ]. N o beben hasta haber acabado de comer de propósito, y cuando lo hacen antes para desayunarse, ayúdanse con un poco de ají y sal []. Las muj eres que allí los administran se sientan detrás []. Los var ones nunca comen con sus mujeres en un plato, antes lo tienen como cosa afrentosa (Lope de Atienza, [1575], 1931: 41-42)



Dos términos merecen alguna aclaración: los espartillos no fueron sino esteras de totora. De igual modo, el vocablo *duo* (dúho), se refiere a un taburete sin espaldar, bajo, de madera o de cerámica. Los dos objetos aparecen también en el servicio de Atahualpa, en Cajamarca, según refiere Pedro Pizarro, que fue paje de su pariente Francisco Pizarro, y que escribió *La relación del descubrimiento y conquista del Perú* (1571). En el capítulo dedicado a las costumbres personales del Inca, dice:

> Este Indio se ponía en la cabeza unos llautos, que son unas trenzas hechas de lanas de colores, de grosor de medio dedo y de anchor de uno; hecho de esto una manera de corona y no con puntas sino redonda, de anchor de una mano, que encajaba en la cabeza y en frente una borla cosida en este llauto, de anchor de una mano, poco más, de lana muy fina y grana, cortada muy igual, metida por unos cañutitos de oro muy sutilmente hasta la mitad []. V estíase este señor ropas muy delicadas. Estando un día comiendo, que estas señoras ya dichas le llevaban la comida y se la ponían delante de unos juncos verdes muy delgados y pequeños. Estaba sentado este señor en un duo, de altor de poco más de un palmo: este duo era de madera colorada muy linda y teníanle siempre tapado con una manta muy delgada, aunque estuviese él sentado en él. Estos juncos ya dichos le tendían siempre delante cuando quería comer, y allí le ponían todos los manjares en oro, plata y barro, y el que a él apetecía señalaba se lo trajesen y tomándolo una señora de estas dichas se lo tenía en la mano mientras comía. Pues estando un día de esta manera comiendo y yo presente, llevando una tajada de manjar a la boca, le cayó una gota en el vestido que tenía puesto, y dando de mano a la india se levantó y entró a su aposento a vestir otro vestido y vuelto sacó vestida una camiseta y una manta (pardo oscura) (Pedro Pizarro, [1571], 1960: 217- 218).

Pizarro informa que todo lo que Atahualpa había tocado (vestidos, junquillos o esteras, huesos de los animales de la comida, mashos de las mazorcas, etc.), se guardaba en unas petacas para, más tarde, incinerarlo. Este dato revela que el Inca era considerado una divinidad.

Como se ha dicho antes, la carne era de uso restringido y la sal, en los Andes, era un producto escaso. En relación con la sal, Bernabé Cobo, anota que:

> En los guisados que comían, no siempre echaban sal para sazonarlos, sino que, cuando comían, ponían un terrón de sal junto al plato, que era su salero y de cuando en cuando lo lamían con la lengua, dando el sabor de la sal al paladar y no al potaje; y a veces, comiendo muchos juntos y no habiendo en la mesa más que un terrón de sal para todos, andaba la rueda de mano en mano, lamiéndolo unos tras otros (Cobo, [1653], 1964: 113).

La comida de los viajeros consistía en "un cuartillo de maíz tostado o cocido y tres o cuatro ajíes con un puñado de sal" (Lope de Atienza, [1575], 1931: 48).

Comían dos veces durante el día, una entre las 8 y 9 de la mañana y otra entre las 4 y 5 de la tarde. González Suárez, citado por Estrella (Estrella, 1988: 62), dice que la comida de la tarde era más copiosa, pero que la característica general de la alimentación de los aborígenes era la frugalidad.

Un caso de exportación

Jiménez de la Espada, en una nota puesta al libro de Bernabé Cobo, cita una información recogida por el padre mercedario Martín de Morúa, referida al arquitecto y agrónomo inca Urcon, según la cual

> a la gloria de haber dirigido el arrastre de la enorme y famosa Piedra Cansada (*saycum, sayanca, o calla cunchu*) y las del trazado y construcción de la fortaleza del Cusco, añadió la de 'llevar de Quito a la capital del Imperio la mejor tierra para criar papas para la comida del inca emperador, haciendo con ella el cerro llamado *Allpa suntu* [literalmente 'montón de tierra'], que está al oriente de dicha fortaleza (Cobo, [1653], 1964:169).

Se deduce entonces que los alimentos básicos de los habitantes de la hoya del Guayllabamba, cuando los españoles la ocuparon, fueron el maíz, la papa y algunas variedades de ají.



Segunda parte
Cocina colonial

Capítulo 1

Hacia la villa

A la altura de Coaque, en la actualidad provincia de Manabí, acoderó un barco procedente de Nicaragua que traía un contingente de españoles. Estos venían a sumarse a la expedición de Francisco Pizarro que se proponía conquistar el Perú. Entre los que llegaron figuraba Sebastián de Benalcázar. En la crónica escrita por Diego de Trujillo se dice que Benalcázar trajo una piara de puercos. Para entonces, Pizarro y un contingente de españoles continuaron por tierra hacia el sur. Fue un penoso traslado, puesto que se les acabó el bastimento y debieron alimentarse con lo que encontraban. Además se contagiaron con la verruga peruana, enfermedad que los diezmó. No se sabe si los puercos llegaron hasta la península de Santa Elena; en todo caso, es la primera referencia sobre estos animales, que con el tiempo se convertirían en alimento emblemático de españoles, indios y mestizos.

Benalcázar estuvo presente en Cajamarca, es decir, participó en los acontecimientos tristes y malévolos que concluyeron con la muerte de Atahualpa. Más tarde, Benalcázar fue enviado a San Miguel de Tangarara, pero poco tiempo después siguió hacia el norte, seguramente atraído por la riqueza que prometía el Quito. Infructuosa fue la expedición. Para entonces Diego de Almagro, que vino del Perú con el propósito de reconvenir al desobediente Benalcázar, tranzó con él y trazó el plan para enfrentar a Pedro de Alvarado. Con este fin se fundó Santiago de Quito, en las riveras del lago Colta. Resuelto el problema, levantó el acta de fundación, el 24 agosto de 1534, de San Francisco de Quito, y envió a Benalcázar para que la ejecutara. La posesión ocurrió el 6 de diciembre de 1534, en el lugar que fue el antiguo tianguez de los señores étnicos y en el que los incas habían construido unos aposentos. El lugar escogido tenía, en ese momento, una ventaja estratégica: rodeado de colinas y de quebradas, era favorable para la defensa, puesto que Rumiñahui todavía no se había rendido.

Los españoles durmieron la noche anterior en un campamento levantado en algún sitio de Turubamba. Uno de los pregoneros, una vez llegados a lo que más tarde sería la esquina de las calles Benalcázar y Mejía, leyó el acta de fundación. Es posible que todos se dirigieran, los de a caballo y los de a pie, hacia el llano de la actual Alameda. Oyeron la misa celebrada por Juan Rodríguez. La mesa del altar se instaló en el montículo que hoy ocupa la iglesia de El Belén.

Los españoles y los indios que los acompañaban se dieron a la tarea de armar cobertizos. No se sabe qué bastimentos tenían, aunque es probable que fueran tortillas de maíz.

Capítulo 2

Sustentos de la vida diaria

Los que fueron soldados se transformaron en vecinos de la villa, según las disposiciones que al respecto prescribían las leyes del Reino de España para tales casos. Fueron 204 individuos. Muchos eran de origen vasco. Hubo un francés, Juan Bretón; un flamenco, Juan Borgoñón; un griego, Juan de Chipre, y dos hombres negros, Pedro Salinas y Antón.

La primera medida fue nombrar los personeros del Cabildo. Se designaron dos alcaldes: Juan de Ampudia y Diego de Tapia; cuatro regidores: Pedro de Añasco, Juan de Padilla, Alonso Fernández y Martín de Utrera. El escribano fue Gonzalo Díaz.

Lentamente la villa tomó forma. Se necesitó la participación de los fundadores que aprendieron y ejercieron oficios en España. El herrero Bartolomé de Zamora, el cuchillero Hernán López, el barbero Diego Suárez, los comerciantes Pedro de Frutos e Isidro de Tapia, los pregoneros Gómez de Navarro y Juan Enríquez, y el agrimensor Juan de Lara, fueron muy útiles en este comienzo (A. Moreno, 1998: 186-187). Sin embargo, Sebastián de Benalcázar siguió con su búsqueda y se dirigió al norte. Según las normas legales, los vecinos podían abandonar la villa según su voluntad y acompañar al líder. Tanta era la codicia que movía a esas gentes que en Quito apenas quedaron treinta, el número mínimo permitido. Entretanto, resultaron inútiles las prédicas de los sacerdotes seculares Juan Rodríguez y Francisco Jiménez, porque casi todos vivían en concubinato público con las indias, situación que dio lugar a la formación del pueblo mestizo. Años más tarde llegaron las primeras mujeres españolas, merced a una petición hecha al rey. Estas mujeres se casaron con los encomenderos y dieron origen a los criollos, clase social que mediante la posesión de la tierra llegó a ser rica y poderosa. No obstante, el mestizaje prosperó.

El primer trigo

En diciembre de 1534 llegaron a Quito los sacerdotes franciscanos Jodoco Rique y Pedro Gocial. Era el término de un viaje que se inició en Flandes. Los frailes fueron a España y luego a Centroamérica. En el diario de Jodoco Rique, estudiado por el historiador franciscano Agustín Moreno, se dice que partieron de Nicaragua y que el barco en que venían caló en la bahía de San Mateo. En este lugar se aprovisionaron de agua y continuaron hasta desembarcar en San Miguel de Tangarara. Cuenta el padre Rique que en el barco se traían chanchos y gallinas.

Una vez en Quito, Jodoco Rique y su compañero se acercaron al Cabildo y solicitaron tierra para levantar iglesia y convento. Se les situó en el mejor lugar, porque de este modo se honraba al patrono de la ciudad.

Por el diario se sabe que trajo vino. Durante once meses, los vecinos no habían asistido a la misa por carecer de vino. Además, entre las pocas cosas que componían el equipaje, figuró un cantarillo de cerámica que contenía granos de trigo. Se conocen las dimensiones del recipiente: 16 cm y 3 mm de altura; la boca medía 3 cm y 5 mm de diámetro; la parte más ancha medía 9 cm y 6 mm, y la base tenía 4 cm. de diámetro. Jodoco Rique sembró este trigo en el lugar que actualmente ocupa la plaza de San Francisco. El historiador Pablo Herrera, citado por A. Moreno, transcribió la información oral sobre el destino del cantarillo. Le dijeron que este fue obsequiado por los padres al presidente Juan José Flores, quien, a su vez, lo regaló a un ministro plenipotenciario de Estados Unidos de Norteamérica. No se conoce, en la actualidad, el destino del recipiente.



Bautismo de Indios por Fray Jodoco Ricke, Antonio Astudillo, siglo XVIII, 1786, Museo Fray Pedro Gocial, convento de San Francisco.

Alejandro von Humboldt, que estuvo en Quito en 1801, conoció el cantarillo. Los padres le pidieron que tradujera unas palabras escritas en uno de sus lados. El científico alemán tradujo del flamenco antiguo el siguiente texto: "Que aquel que me ve / no se olvide de Dios".

Parece que en el huerto del convento se cultivaron duraznos, vides y olivos; en los corrales se criaron chanchos, ovejas y gallinas. En el huerto, el hermano español Alonso de Baena inició la apicultura. Al mismo Jodoco Rique se

1. Isidro Labrador, anónimo, Museo del Banco Central del Ecuador, Quito.

2. Metates, Museo de la Antigua Recoleta de San Diego.

atribuye la elaboración de cerveza (A. Moreno, 1998: 198). En todo caso, el trigo se aclimató muy bien y se difundió en las tierras de los encomenderos y de los indios. Es de suponer que los franciscanos hicieron harina, la amasaron y hornearon. Así también, se ha de deducir que enseñaron a faenar los chanchos y a preparar con sus carnes y vísceras toda clase de viandas.

Ordenanzas

Los libros que contienen las sesiones del Cabildo traen escuetas noticias sobre los alimentos. Se trata de ordenanzas expuestas con brevedad y casi siempre con la fijación de la multa para quienes no las tomen en cuenta. La multa se repartía entre la denominada 'cámara del rey' y el fondo que servía para adecentar la villa, es decir, para obras públicas. En las actas se mencionan los productos básicos que se utilizaban en las cocinas de la villa y más tarde de la ciudad.

En la sesión del 26 de julio de 1535 se fijaron las medidas para la venta de cereales. Se llamó a Juan de Lara, entendido en la materia. La primera medida fue el almud. Otras medidas fueron la fanega, la media fanega y el medio almud. Aunque solo se menciona el maíz, se deduce que la resolución buscaba regular la futura producción de otros cereales (LCQ, vol. 1: 120).

En 1542, el tesorero Rodrigo Díaz de Bonilla poseía un "solar cercado", en el que había sembrado trigo. La semilla del cereal debió proceder del trigo que trajo fray Jodoco Rique. En el mismo año, Pedro Martín Montanero había sembrado cebada, también en un "solar cercado". No se sabe quién introdujo este cereal.

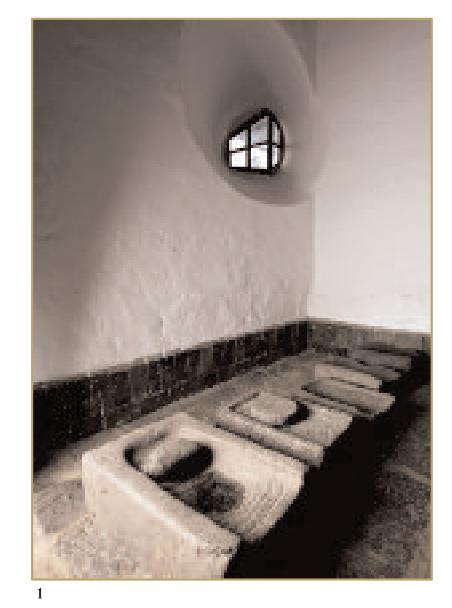


2

1. Metates, Museo de la Recoleta de San Diego.

2. Capitel reutilizado como piedra de moler, Museo de la Antigua Recoleta de San Diego.

En 1544 funcionaba un molino. El Cabildo resolvió que se pagarían 2 tomines de oro por moler una fanega de trigo. En este mismo año se fijó el precio del pan: 35 libras costarían 1 peso de oro. Esta calidad equivale a 18 kilos, aproximadamente. La confección de pan fue oficio de mujeres, no se conoce si españolas o mestizas (LCQ, vol. 2:96). En 1550, el Cabildo prohíbe que "ninguna panadera" venda bizcocho fuera de la ciudad (LCQ, vol. 1: 306).



1

Sea por las fluctuaciones de la oferta y la demanda, sea por el incremento del comercio, el Cabildo se vio en el caso de dictar medidas de control. En 1557 se obligó a declarar la cantidad de trigo que poseían algunos vecinos. El año siguiente se fijaron el precio de la fanega de trigo en 2,5 pesos y de maíz en 1 peso y 2 tomines.



2

En 1601 faltó trigo en Quito. El Cabildo ordenó que se hiciera en la ciudad y en la comarca un inventario de las reservas de trigo y harina. Solo se dejaría a los propietarios lo necesario para su subsistencia; lo demás se guardaría en un depósito. El producto se vendería exclusivamente a las panaderas y a las personas que amasasen pan.

Hubo un acuerdo entre el Cabildo y la Audiencia para la provisión de trigo. Se acogió la propuesta del general Diego de Portugal, que entre otras cosas decía:

- Se mandará y pregonará que se declaren la posesión de trigo, harina y maíz.
- Se obligará que las panaderas vendan el pan en la plaza.
- Que no se disminuya el peso señalado de la libra de pan.
- Que por la necesidad presente que hay en esta ciudad, las personas que tuvieren trigo o harina, si quisieren, pueden venderlos, pero solo en forma de "pan amasado y bien cocido"

(LCQ, vol. 14: 161).


Vendedora de pan de a ocho, acuarela, Album de Acuarelas, anónimo, siglo XIX, Biblioteca Nacional de Madrid.

Entre los años 1614 y 1616 hubo en Quito escasez de trigo, maíz y papas. Para remediar lo relacionado con el pan, el Cabildo elaboró un plan, que antes de ponerse en práctica debía ser aprobado por el presidente de la Real Audiencia. La propuesta presentaba algunas alternativas, a partir de que la fanega de trigo cueste dos pesos de a ocho reales.

Si de la fanega de trigo, es decir, de cinco arrobas y cinco libras, la panadera vendía ciento veinte panes de una libra de peso cada uno, sumados todos los gastos y aun tomando en cuenta que "podrán ahorrar de hacer mitas después de haber comido las que amasan", la panadera perdía cuatro reales y medio de su caudal. Si el pan se hacía de 12 onzas, la panadera no ganaba nada. Si se hacía de 10 onzas, la panadera ganaba cuatro reales. Si se hacía de 8 onzas, le quedaban a la panadera diez reales de ganancia, "aunque se debe considerar que esta mujer tiene casa que ha de pagar alquiler y ha de tener del amasijo hijos y familia que sustentar y vestir". No se sabe cuál fue la resolución del presidente de la Real Audiencia (LCQ, vol. 26: 539-540).

El pan fue constante preocupación del Cabildo. Así pues, en la sesión del 8 de enero de 1655, se conoce en sesión un documento del procurador general de la ciudad, capitán Baltasar de Montesdoca, en el que se determina que "el pan que se vende en esta ciudad, por ahora, tenga peso, cada uno de los ocho que se dan por un real, a seis onzas, lo cual parece no se ha ejecutado porque las panaderas y demás personas que le amasan [...] le dan de a tres onzas, en perjuicio notable del bien común". La resolución que contiene el documento de la Audiencia, se aplicará en la región: "Y porque se ha tenido noticia que corre la misma desorden en las cinco leguas, así de la falta del peso en el pan, como en ir en la venta del grano, contra lo dispuesto en esta Real Audiencia y tasa de ella, el dicho Fiel Ejecutor u otro cualquier capitular que tuviere noticia de ello, se le da comisión y facultad para que proceda contra los transgresores" (LCQ, vol. 20: 339-341).

Producto muy importante para la alimentación fue la carne. Consta en acta del 8 de octubre de 1535 la solicitud del procurador Alonso Fernández para que el Cabildo señale lugar de matadero y carnicería (LCQ, vol. 1: 122). Se ignora si en esta fecha hubo ganado para faenar en la villa. Un año más tarde aparece Rodrigo Núñez de Bonilla como propietario de ganado vacuno.

1. Comerciante en menudos, anónimo, siglo XIX, colección privada.

2. Porquera, acuarela de Joaquín Pinto, colección particular, 1901.

En 1537, el Cabildo concedió a Pedro Cortés una estancia para criar cerdos y otra, con el mismo fin, a Mosquera; las dos junto "al río que viene de Chillo", es decir, en algún sitio de Tumbaco.

El ganado porcuno se multiplicó tanto que el Cabildo proscribió que los puercos pastaran en la plaza de San Francisco y en la central. En la sesión del 5 de julio de 1538, el Municipio prohibió que se criaran puercos en las casas de la villa.

La venta de animales y de su carne, en estos primeros años, debió ser informal. Los pocos vecinos que se establecieron definitivamente en Quito cuidaron con esmero su ganado, sobre todo con el propósito de incluir en sus comidas carnes de procedencia europea muy estimadas por ellos.

La producción cárnica aumentó considerablemente y ello incentivó la transacción comercial. Esta circunstancia motivó al Cabildo la expedición de una ordenanza que regulaba las cantidades y precios de la carne. En acta del 16 de abril de 1539 se hace constar que: "El precio del arrelde de carne de vaca en 5 reales, el de oveja o carnero de la tierra (llama) en 5 reales, el de puerco en 3,5 reales". El alcalde Núñez de Bonilla propuso que el arrelde de carne de llama se bajara al precio de 4 reales y que el de puerco costara 1 tomín (LCQ, T.1: 23).



1



2

Los puercos se criaban en los ejidos de la ciudad. Una disposición del 13 de febrero de 1545 dice que un vecino solo podrá pastar en esos lugares 30 puercos machos, cuya carne se destinaría a su consumo, y ninguna puerca hembra (LCQ, vol. 3: 163).

Diez años más tarde, el comercio de la carne de los diversos animales obligó a tomar medidas. Se ordenó, el 21 de enero de 1557, que todos declarasen el número de puercos y puercas que poseían en estancias y pueblos. En 1558 se nombró alguacil del tianguez a Francisco Santacruz. Este funcionario debía vigilar que la fanega de trigo se vendiera en 2,5

pesos; la de maíz, en 1 peso y 2 tomines, y el cuarto de carne de oveja, "bueno y grande", en 1, 5 pesos (LCQ, vol. 4: 68).

En la sesión del 7 de agosto de 1558 se trató sobre la falta de carne de puerco en Quito. Se prohibió, entonces, que se llevaran puercos a Popayán. Quedó al descubierto el contrabando de animales, puesto que los comerciantes obtenían permiso para sacar 100 puercos, pero en realidad se llevaban hasta 800 puercos. El año siguiente el Cabildo prohibió la venta de vacas, ovejas y cabras a la Gobernación de Popayán.

El Cabildo adoptó la práctica de rematar la venta de carne. Los interesados debían presentar posturas que incluían cantidades y precios. El 12 de abril de 1573 se aceptó la postura del matarife Sebastián Valencia. En este año el arrelde de vaca o ternera se fijó en el precio de 4 granos de plata marcada; el de carnero, en 5 granos de plata, y cada lengua en la cantidad de 6 granos (LCQ, vol. 6: 24).

El crecimiento de la ciudad, la oferta, la demanda y el comercio determinaron las cantidades y los precios de la carne, así como el costo de los animales vivos. El Municipio, en sesión del 14 de marzo de 1600, fijó el precio de una arroba de carne de vaca en 2 tomines de plata y el de una arroba de carne de ternera en 4 reales.

La actividad del matadero y de la carnicería dio lugar a conflictos y pendencias entre proveedores y vendedores. Para controlar el orden, el Cabildo, en sesión del 13 de agosto de 1601, nombró un alguacil. Se dispuso que la carne se vendiera a través de ventanas. Para evitar que cualquier persona entrara a los puestos de venta, se exigió que se colocaran puertas con cerraduras y llaves que funcionaran bien.

En 1602 se permite que entre ganado de Popayán y se prohibe que se maten "vacas hembras". Por otro lado, se impide a Tomé de Varicos, portugués, que traslade 20.000 carneros al Perú (LCQ, vol. 14: 350). Estas ordenanzas revelan que Quito y sus cinco leguas contaban con abundante ganado y, por ende, con mucha carne. Para entonces los indios la vendían en mercados y calles de la ciudad. Estos revendedores obtenían el producto en las carnicerías y causaban molestias a los parroquianos. El Cabildo dispuso que se señalaran rejas exclusivas, en los puestos, para atender a los indios.

El ganado vacuno se pastaba en el ejido de Iñaquito. El 8 de enero de 1655, el Cabildo resolvió que dos funcionarios supervisaran las carnicerías y que se trasladaran a Iñaquito para que

seleccionaran las mejores reses para el desposte. Esta práctica se mantuvo posteriormente, sin variaciones notables.

En 1544, se expidió la ordenanza relacionada con la venta de quesos por libras: "Los quesos que cualesquier personas vendieren en esta ciudad hechos de vacas en esta tierra" (LCQ, vol. 3: 179). Y el año siguiente se fijó el precio de la libra de queso en 2 tomines. No se dice de qué tipo de queso se trataba. El consumo de este producto en Quito fue muy alto. Así lo confirma W. Stevenson en 1808.

En 1545 se ordenó que "vino, aceite u otras cosas" se vendieran por arrobas (LCQ, vol.3: 142). Una primera disposición que contemplaba el consumo de sal proviene del 26 de septiembre de 1537. En esta se declaró libre la explotación de la sal de Tomabela. Según el licenciado Salazar de Villasante, este condimento no era apreciado por los vecinos españoles (Salazar de Villasante, 1965 [1564]: 207). Ellos preferían la sal marina. El Cabildo, el 1 de febrero de 1544, resolvió que 40 libras de sal costaran 1 peso de oro.

Conviene incluir entre estas referencias alguna noticia sobre el agua, elemento vital. Se sabe que los padres franciscanos obtuvieron del Auqui Francisco Atahualpa –el agua del Pichincha quedó en las tierras otorgadas por el rey al Auqui- cierta cantidad de agua para trasladarla al convento. Más tarde, los franciscanos sacaron el agua a una pileta situada en la plaza y, de este modo, la pusieron al servicio público.

En acta del Cabildo del 28 de febrero de 1602 se resuelve que caños y cajas que proveen de agua a las pilas de San Francisco y Santo Domingo se coloquen dentro de la tierra. Se trataba de evitar que los vecinos la condujeran a su gusto a sus casas, hecho que provocaba altercados. En adelante, todos debían tomar el agua de las piletas. Tan solo los conventos de Santa Clara, San Francisco, Santa Catalina, de la Compañía y el Hospital recibían el agua mediante cañerías exclusivas (LCQ, vol. 14: 268-269). Quienes llevarían el agua a las casas fueron los indios aguateros.

El vino era caro y escaso, no así el aguardiente y la chicha. Al primero se lo denominaba "aguardiente de la tierra". Sobre este licor, el Cabildo hizo la siguiente petición, el 12 de mayo de 1684:

> Sobre que no se haga el beneficio de aguardiente de la tierra, ni se venda en las pulperías de la ciudad, ni otra parte alguna con graves penas; y no obstante ha reconocido el dicho procurador general se beneficia y se ha vendido y vende como es notorio

> [...] y en esta atención y que la dicha prohibición no ha tenido efecto, sería conveniente el que se dé permiso general para que se haga y se venda públicamente el dicho aguardiente, con calidad de que las personas que tienen trapiches conocidos y la beneficien, y paguen a Su Majestad un patacón por cada botija de de las que hicieren [...] y que el dicho beneficio de aguardiente haya de ser solo de caña y no de otro género alguno, respecto que no siendo líquido de caña, los demás de otros ingredientes son muy perjudiciales (LCQ, vol. 20: 33-34).

El consumo de aguardiente era cotidiano entre mestizos e indios. El rey Felipe V, con el afán de combatir el exceso de la bebida, expidió una cédula en la que se instruía sobre la fabricación y venta del licor. Un representante de la corona tomaría a su cargo la producción y la venta. La oficina del funcionario pasó a llamarse 'estanco'. La resolución afectó a productores y expendedores, que vieron en peligro sus ganancias. No obstante, al comienzo la orden real no fue tomada en cuenta. Cuando las autoridades se propusieron hacerla respetar, estallo la revuelta. Los barrios de San Roque y de San Sebastián se levantaron el 22 de mayo de 1765, atacaron el estanco ubicado en la plazoleta de Santa Bárbara y quemaron la casa. La protesta incluyó el rechazo a la aduana que imponía una cantidad al precio de los productos que ingresaban a Quito. Los hechos manifiestan la grave adición a la bebida que afectaba a la población de la ciudad y de la Audiencia.

La cocina popular española

La historiadora peruana Rosario Olivas describe la cocina española del siglo XVI (Olivas, 1998: 22-29). Eran importantes el pan y las gachas. Se elaboraban tres clases de panes: el pan cocido al rescoldo, el pan elaborado "debajo de cobertera", y el mejor, el pan de horno. Las gachas eran masas que se preparaban con diversos cereales, verduras y legumbres. Las gachas dieron lugar a las mazamorras, que podían aclararse con solo adicionar agua.

Los tratados de cocina españoles distinguen tres clases de comida: de reyes, de burgueses y del pueblo. De la primera se conocieron en la Audiencia las "empanadillas de pies de puerco y morcillas de puerco dulces". A las primeras se las identificó con el término híbrido de *cuchipatas*. Las morcillas fueron muy comunes en la Sierra. Se las conoció como 'blancas' para diferenciarlas de las de sangre. Las morcillas blancas se hacen con arroz, col, miel y otros ingredientes. Los sábados, en la mesa de reyes, se ponían callos o mondongo, lenguas, sesos y cabezas.

Vendedora de empanadas, acuarela, Juan Agustín Guerrero, siglo XIX.

Platos de la comida burguesa fueron las menestras y los cocidos. Una variedad de cocido es el puchero. En la mesa burguesa se ofrecían tres servicios: sopa de fideo con garbanzos, verduras y tocino; el plato de carnes de cerdo, carnero o vaca, y los postres: flan, cuajada, queso frito, pan tostado con miel, arroz con leche de almendras. En la actualidad son comunes la sopa de fideo y el arroz con leche.

La comida diaria del pueblo incluía pan, tortas y gachas. El pueblo valoraba el cocido y su aspiración era tenerlo siempre en la mesa. Los conquistadores españoles, en general, pertenecían al pueblo, y su cocina, una vez acabados los bastimentos que acarreaban en sus alforjas, admitió los cereales y las féculas andinos. No bien se instalaron en la villa, tomaron como concubinas mujeres indias, quienes en adelante se encargaron de la alimentación. Fue el origen de la comida popular de la Audiencia; aunque para las celebraciones oficiales las autoridades españolas y los criollos acostumbraron servir cocido y asado, pernil y jamón, y la pastelería y dulcería españolas.

Al finalizar el siglo XVI, algunas mujeres españolas entraron a los claustros. Con ellas se iniciaron las elaboraciones de helados y dulces, estos últimos de origen árabe, como lo demuestran sus nombres: alfeñique, alfajor, arepa, etc.



Según Olivas, el champús agrio, de leche o de mote, era en Lima una especialidad de los esclavos negros. La historiadora vincula el champús con el api andino, compuesto con mote pelado y el almidón que suelta durante la prolongada cocción. (Olivas, 1998: 308). Bernardino de Sahagún lo registró en México, en el siglo XVI.

Técnicas

Productos introducidos y nativos se trataron con las técnicas tradicionales españolas. Se instalaron molinos accionados con agua para moler el trigo, la cebada y el maíz. Sin embargo, en las casas eran muy comunes las piedras de moler. Adobar la carne no solo con sal, sino con especias,

fue una práctica que se aplicó a la carne de los animales introducidos y también en el cuy. Escabechar y marinar carne, mariscos y pescados fueron técnicas utilizadas con frecuencia, como freír al sartén y cocinar al vapor. Los hornos de bóveda facilitaron el ahornado del pan y el de las carnes.

La Relación del licenciado Salazar de Villasante

Este documento, escrito 30 años después de la fundación española de Quito, ofrece importantes datos sobre la alimentación de españoles y criollos. El autor menciona los productos vegetales y cárnicos introducidos y los nativos.

De las frutas que encontró en Quito y sus alrededores, describe la guaba. Dice que tiene "una carne muy blanca y tierna a manera de algodón", es dulce y "tiene la propiedad de resfriar". De las guayabas comenta que son de dos clases, blancas y coloradas, y que son tan grandes como manzanas. Vio una viña que plantó Alonso de Bastidas, pero advierte que su fruto era poco y malo. Francisco Ruiz plantó otra viña en Pomasqui; no se sabe qué calidad de fruto entregaría.

El licenciado, que hasta entonces no conocía el banano, lo describe así:

> Hay unos lampazos todos cubiertos desde la raíz de unas camisas que crían las hojas; es un árbol muy fresco y en lo alto se cría un racimo que lleva doscientas y trescientas frutas tan largas como un palmo, las cuales llaman plátanos; tienen cada una camisa o corteza que, quitada, lo de dentro tiene buen gusto estando hechos para comerla. (Salazar de Villasante, [1564], 1965: 210).

Otras frutas que menciona son los melones, la frutilla de y los pepinos dulces. A estos los describe de este modo: "Los cuales se crían como los de Castilla; son lisos, blancos, con unas venas moradas; estos comen los indios y son tenidos por más sanos que los de estas partes (¿España?) y no tan fríos" (Salazar de Villasante, [1564], 1965: 213).

En las zonas frías, dice, se siembran trigo, cebada, maíz y papas, y en la cálidas fréjoles, arracachas, jícamas, camotes y también maíz. De las papas informa que se plantan en diciembre y se recogen en abril o mayo. En lo templado se dan garbanzos, lentejas y berenjenas, vegetales que no comen los indios. Las legumbres y hortalizas que se cultivan en los alrededores de Quito son: coles, nabos, lechugas, perejil, hierbabuena, cebollas, culantro y ajo, además de habas y acelgas.

El trigo se muele en molinos movidos con agua y en otros de cubo. El maíz se procesa manualmente en piedra, técnica preferida por los indios.

Los cárnicos se obtienen de reses criadas solo por españoles, de ovejas y cabras. Los cerdos, propiedad de los indios, se engordan con el excedente del maíz. Hay, en menor cantidad, llamas, o como las nombra el licenciado, "ovejas de la tierra", y las describe de este modo: "Son del tamaño de asnos, tienen los pies y manos, pescuezo y cabeza de camello". Se hacían quesos de leche de vaca, oveja y cabra.

El cultivo de la caña de azúcar posibilitó la instalación de dos ingenios:

> El uno muele y está de compañía entre Antonio de la Barrera y el heredero de Diego Méndez. Otro ha hecho un Mendieta, natural de Canaria, en la provincia de los ***yumbos;*** entiéndese molerá mucha azúcar, si anda aviado; de presente no muele por falta de calderas y otros instrumentos; está de compañía con unos indios ***yumbos***. Podríase hacer en Mira otro ingenio, pero valdría poco el fruto de todos ellos, por haber poca saca y demanda de azúcares y confituras (Salazar de Villasante, [1564], 1965: 218).

El abastecimiento de la población urbana dependía del tianguez de los indios, de los alimentos preparados en casa y de las pulperías. En síntesis, la provisión funcionaba de esta manera:

- El trigo y el maíz venían de las propiedades de los vecinos españoles y criollos.
- Los indios vendían en el tianguez legumbres y frutas de la tierra.
- Las carnes de vaca y de carnero se conseguían en las carnicerías situadas en donde hoy es la plaza del Teatro Sucre, ubicación que se señala en el plano o papelón que Salazar de Villasante ofrece de Quito. De acuerdo con él, "la carne se pesa los sábados por conservarse y ser la tierra de buen temple y está mejor o más tierna y sabrosa el miércoles y el jueves, a causa de estar manida". (Salazar de Villasante, [1564], 1965: 220).
- Conejos, perdices, gallinas, otros pájaros y huevos vendían los indios en el tianguez. Sin embargo, debido a las mitas impuestas a ellos, traían lunes y jueves, en el orden que les tocaba, conejos, huevos y aves al mercado. Se reunía todo y un regidor diputado repartía los productos que debían entregarse a las casas, primero del presidente de la Audiencia, luego de los oidores, del obispo y de las otras dignidades.

- El tocino se preparaba en casa, pero se lo podía vender en el tianguez. Del mismo modo se procedía con el jamón.
- La cecina de vaca se hacia en casa, aunque se la podía encontrar en la plaza.
- Los pulperos vendían queso, sebo y manteca.

Algunas cantidades y precios de los productos que se traían de España fueron los siguientes: una botijuela de media arroba de aceite costaba 5 ó 6 pesos; una botija que contenía diez azumbres de vino valía 14 ó 15 pesos; un azumbre de miel de abeja valía 3 ó 3,5 pesos. Una libra de especias se vendía por 8 ó 9 pesos.

Se obligó a los indios a abrir tiendas en los tambos que se encontraban en las rutas a Guayaquil, Cuenca y Popayán. Los bastimentos que debían ofrecerse a los viajeros eran estos: una fanega de maíz, cuyo precio era de 1 ducado; una gallina o un pollo, por 1 tomín cada uno; dos conejos por 1 tomín; un cabrito por 1/5 de peso; un carnero por 1/5 de peso, y un venado sin piel por 1 peso.

En Quito había un mesón u hotel. Costaba 6 tomines diarios el cuarto sin cama y el servicio incluía la comida sin vino. Entiéndase que la cama, es decir sábanas y cobijas, era parte del equipaje del viajero.

En el tiempo en que vivió el licenciado Salazar de Villasante en Quito, la población principal la integraban españoles, criollos e indios. Sobre los últimos ofrece una larga descripción de sus costumbres y carácter; después de todo, fueron los dueños de la tierra. La población marginal la constituían mestizos y negros esclavos. De los mestizos dice que comúnmente tienen buen talle, aunque en algo se diferencian de los españoles. Generalmente "son mentirosos, chismosos, noveleros y glotones, y aunque hay otros virtuosos, toda su ocupación es ocio; y si no son sus padres, los demás no hay quien los corrija ni concierte en su vida, sobre lo cual y las mestizas convendría poner concierto, pues a poca costa y trabajo se podría hacer" (Salazar de Villasante, [1564], 1965: 229).

La apreciación sobre los esclavos negros es la siguiente:

> En la tierra hay pocos negros y negras; parece que habrá cien piezas; valen a cuatrocientos pesos, poco más o menos. Sus hijos de negra y negro son como los padres llevados de otras partes. Los hijos de negra e indio o de negra e india son más morenos que estas partes (España) es un mulato. Hácense en aquella tierra (Quito) bellacos con el ocio y abundancia de ella. (Salazar de Villante, [1564], 1965: 229).

Pulperos, gateras y recatonas

El Cabildo controló la apertura de pulperías y además reglamentó su funcionamiento. En acta del 30 de enero de 1612 se registra esta información: "En este Cabildo se presentó una ejecutoria en razón de que los pulperos que vendieren jamones, manteca y pescado, no vendan colación". Antes, en el Anónimo de la ciudad de San Francisco de Quito, escrito en 1573, citado por Martin Minchom, se anota que "los quesos y sebo, manteca, hay pulperos que la venden" (Minchom, 1996: 201). En todo caso, los pulperos en sus tiendas, como en sus puestos del tianguez, por no ser indios, pagaban un impuesto. Las vendedoras indias se encontraban exentas de este pago.

Minchom refiere que en 1642 fueron demandadas unas mujeres indias y mestizas por vender ilegalmente los productos asignados a los pulperos. A estas vendedoras se las denominaba *gateras y recatonas*, término, el primero, derivado de la palabra quichua *catu*, que significa vender. Debió inicialmente ser *catera*, vocablo españolizado que se convirtió en *gatera*. Recatona, en cambio, según el DRAE, es un adjetivo que proviene del latín y que, en una de sus acepciones, significa "que vende al por menor". Los productos causas de la demanda fueron jamón, sal, quesos y tabaco. Según los pulperos, la competencia era ilegal. Minchom añade al caso el hecho de que las vendedoras indias se relacionaban con los esclavos negros a través del padrinazgo y del compadrazgo. Los esclavos robaban alimentos a sus amos y los entregaban a sus comadres. Se trataba, específicamente, de dulces caseros, los que para venderlos tenían precios fijados por el Cabildo. Estos dulces fueron "alfaxadores, bocadillos y turrones" (Minchom, 1996: 202).

Si hubo sanciones, estas no escarmentaron a las vendedoras. Se lee en acta del Cabildo del 10 de julio de 1665 "que las indias gateras revenden el maíz en unas canastillas en que hay notable engaño, por lo cual se debe mandar que las dichas indias no vendan si no es en la medida sellada por el Contraste de esta ciudad, y lo mismo se entienda en la sal y otros géneros de medida". Cabe comentar que el engaño de las gateras ha llegado hasta nuestros días. En los mercados de las ciudades de provincia suelen la vendedoras de frutas rellenar los canastos con papel periódico para que el comprador crea que la cantidad de fruta es mayor.

Christiana Borchart de Moreno estudió el caso de la pulpería de Francisca Suaste, ubicada en la esquina de Santo Domingo, frente al colegio de San Fernando. La pulpería fue objeto de un trámite judicial en 1780. La investigadora describe el menaje de la tienda y menciona los productos que en ella se vendían:



El Claustro de san Francisco y la plaza del mercado en Quito, Rudolph Reschreiter, inicios del siglo XX.

Lo que expendía la pulpería, además de las ya mencionadas velas, el aguardiente tanto de Castilla como "de la tierra" y la chicha, consistía en una gran surtimiento de alimentos, en total 35, que incluía algunos productos europeos, tales como el aceite de oliva, el vinagre y la canela de Castilla y las almendras; de las zonas bajas de la Audiencia provenían el chocolate, la raspadura, el azúcar, el maní, el achiote y el arroz; como alimentos provenientes de la Sierra se deben mencionar especialmente el arroz de cebada, las papas y la quinua, así como el mote pelado, las ajujas (ayuyas) y los alfeñiques (Borchart, 1999: 23).

Indios ecuatorianos, grabado anónimo, siglo XIX.



Serían las hallullas, palabra que según el DRAE viene del árabe hispánico y por último del hebreo, que designa a "un pan cocido en el rescoldo o en ladrillos o piedras muy calientes". El mismo diccionario advierte que, en algunos países andinos, hallulla es "un pan en forma circular de masa relativamente delgada". Las hallullas de la pulpería de Francisca Suaste fueron como las que, en la actualidad, se consiguen en Latacunga, es decir en forma de galletas y algo mantecosas.

Los abastos para la alimentación de la población urbana se surtían desde las tiendas y los puestos de los pulperos y desde los puestos de las gateras y recatonas. Otra fuente de abastecimientos fueron los conventos de monjas y de religiosos. Esta fuente no estaba sujeta a ninguna disposición; sin embargo vendían en el mercado la producción de sus tierras a través de intermediarios, o productos elaborados en los tornos de los claustros.

Colación

Dos acepciones de las varias que de la palabra 'colación' anota el DRAE ayudan a recordar una práctica frecuente en los siglos XVII y XVIII: la acepción 5. "Refacción de dulces, pastas y a veces fiambres, con que se obsequia a un huésped o se celebra algún suceso"; y la acepción 8. "Am. Golosina hecha de una masa moldeada en diferentes formas y recubierta de azúcar". Las dos acepciones pueden fundirse en una sola, si se incluye la 8 en la clase de pastas mencionada en la primera.

La referencia más antigua data de 1603, cuando, por orden del rey Felipe III, el Reino de España celebró la canonización de san Raymundo de Peñafort. Durante el mes de julio de ese año, en Quito se organizaron diversos actos religiosos y civiles. Entre los segundos hubo varios días con corridas de toros. El último día de las fiestas, a nombre del Ayuntamiento, se repartieron colaciones a las damas (Vargas, s/f: 97).

El Cabildo organizaba cada año la fiesta de la Pascua del Espíritu Santo. En acta del 8 de mayo de 1606, la corporación edilicia dispuso que se invitara al presidente de la Audiencia y a los oidores y resolvió "que se les dé colación a dichos señores a costa de los propios de la ciudad". No dice cuántos fondos propios debían gastarse.

Que la práctica de ofrecer colación fue recurrente lo confirma una ordenanza del 30 de enero de 1612. En ella se prohíbe a los pulperos que vendan colación. Puede explicarse la medida con solo anotar que los pulperos, por disposición del Cabildo, vendían jamón y tocino. Como la colación incluía estos fiambres, los pulperos pudieron ampliar su negocio con dulces y pastas. Este alcance perjudicaba a las dulcerías y pastelerías. De ahí se desprende el motivo de la prohibición.

La costumbre de la colación se mantuvo hasta el siglo XVIII. Con motivo de la llegada a Quito de don Juan Pío Montúfar y Frasso, quien fuera nombrado presidente, gobernador y capitán general de la Real Audiencia de Quito, el Cabildo auspició el festejo. Ordenó al depositario general, como se lee en acta del 10 de mayo de 1754, organizar el servicio de la golosina en las tres tardes de lidia torera, sin emplear más de 400 pesos. Debía ofrecer cada día:

> Doze fuentes, y en cada una de ellas, sinco libras de colación al Presidente y Oidores (sic); al Obispo 6 fuentes de 5 libras, al Cabildo Eclesiástico, incluso al Secretario, 5 libras a cada uno, en una fuente; (ordenó) a uno de los Regidores Perpetuos, distribuir los exquisitos helados y barquillos entre el Presidente y los Oidores (Zúñiga, 1945: 19).

No se sabe cuándo desapareció esta práctica; sin embargo, de ella se ha salvado del olvido un dulce, el denominado en Quito "colación". En los alrededores de la esquina de la Cruz Verde pueden verse los artefactos y el procedimiento de elaboración. En una paila guindada del tumbado, el artesano convierte el almíbar y el maní en las deliciosas bolas blancas que son las colaciones.

De la Audiencia y del Obispado

La villa de Quito adquirió categoría de ciudad el 14 de marzo de 1541, por decisión del rey Carlos V. El papa Paulo III creó el Obispado el 8 de enero de 1545. Felipe II dispuso la creación de la Real Audiencia y la Presidencia de Quito, el 29 de agosto de 1563. Hasta entonces los acontecimientos más notables ocurridos en la ciudad los protagonizó Gonzalo Pizarro. El conquistador, en 1542,

organizó la expedición al país de la canela, que resultó un fracaso, puesto que debió regresar a Quito en condiciones deplorables. Su lugarteniente siguió por el río Napo y descubrió el río Amazonas. Cuatro años más tarde, Pizarro se rebeló contra el gobierno de España e hizo de Quito su fuerte. A esta ciudad llegó el Virrey del Perú, Blasco Núñez de Vela, con el fin de sofocar el levantamiento. Sea porque los vecinos se encontraban atemorizados por Pizarro o porque lo respaldaban, nadie recibió al Virrey y a sus soldados. Encontraron las puertas cerradas y tenían hambre. Solo dos mujeres españolas se acercaron al Virrey y le ofrecieron un pan y un pedazo de rábano. El mismo día y por la tarde se enfrentaron los bandos en Iñaquito. El Virrey fue degollado. Al siguiente día lo enterraron delante del altar mayor de la Catedral.

Los heridos y partidarios del rey se ocultaron en las casas de la ciudad; aunque no se salvaron de la venganza. El mismo Benalcázar estuvo a punto de ser asesinado. A otros se los envenenó: fue el caso del oidor Álvarez, a quien su huésped lo intoxicó con un vaso de almendrada (González, t. 2, 1891: 371).

Quito, como sede del Obispado y cabeza de la Real Audiencia, reprodujo las características del reino de los Austrias y luego de los Borbones en todos sus aspectos. Los elementos diferenciadores, con respecto a España, fueron los indios y los mestizos. Los primeros figuraron en las leyes del reino, los segundos carecieron de reconocimiento oficial. Pero los protagonistas de los acontecimientos en esta parte del reino que tenían significado en Madrid fueron el obispo, el presidente y los oidores, los canónigos, los superiores de las órdenes religiosas masculinas y femeninas y los criollos. Obispos, presidentes y oidores fueron siempre españoles; en los conventos hubo españoles y criollos; a los conventos de monjas entraron hijas de criollos.

Las leyes de Felipe II y el concilio de Trento recomendaron la convivencia armoniosa entre lo religioso y lo secular; sin embargo, en la práctica no hubo tal armonía. Las autoridades religiosas y seculares chocaron constantemente y las desavenencias a que dieron lugar se constituyeron en la actividad política de la sociedad. La expresión de esta cultura fue primero el manierismo y luego el barroco, en especial este último, que duró hasta la Independencia y que determinó, además del estilo de las artes, el vestuario y el riguroso protocolo en los ámbitos religioso y profano.

Los datos referidos a la cocina son escasos; aunque vistos a la distancia pueden resultar novedosos y hasta divertidos. En 1564, el presidente Hernando de Santillán se enemistó con el oidor Francisco Rivas, que lo expulsó de Quito. El encono fue tal que se propuso envenenar al oidor. Este fue

advertido por el confesor del presidente. Para salvar su vida, el oidor se mantuvo exclusivamente con la ingestión de huevos asados, hasta embarcarse en Guayaquil (González, t. 3, 1892: 18-19).

El obispo Pedro de la Peña llegó a Quito en 1566 y parece que su sobriedad y disciplina lo indispusieron con canónigos y oidores. Estos lo acusaron de codicia. Según González Suárez, la acusación era infundada. Comenta el historiador que en cierta ocasión el obispo se enteró de que su empleada había vendido unas onzas de manteca a una persona que solicitaba limosna. La reprendió y despidió porque se trataba de limosna y no de venta.

Gobernaba la Audiencia, en 1588, el anciano oidor Pedro Venegas del Cañaveral. Su esposa, Magdalena Anaya y Guzmán, cometía irregularidades sin número, con el fin de enriquecerse. Las quejas llegaron a Madrid; el rey envió un auditor. En eso murió el oidor Del Cañaveral. La viuda trataba de eludir la auditoría:

> La astuta señora dio en fingir suma pobreza, y se hacía servir la comida en platos ordinarios de barro, de esos que usaban solamente los indios (González, t 3, 1892: 123).

No se sabe en qué paró la auditoría.

En 1594 fue nombrado obispo de Quito Luis López de Solís. Entre sus muchas acciones –reformas eclesiásticas, construcción de templos y monasterios, fundación del seminario de San Luis- recomendó costumbres sobrias a párrocos y clérigos en general. Solían los párrocos prepararse con muchas larguezas para recibir la visita pastoral: sedas y terciopelos en la recámara y, sobre todo, abundante y caprichosa colación. Con los detalles querían disimular sus faltas. Pero el obispo no gustaba de tafetanes y menos de manjares, vinos y mistelas. Determinó que, para él, la comida sería "olla de carnero" y pan común. Sus acompañantes podían ser agasajados con un guiso complementario. En todo caso, la comida era cocido y asado, él comía el cocido y lo demás no tocaba. Decía que el comer de dos cosas le era dañino a la salud. El obispo repetía: "Basta comer lo que sustenta, no hace provecho lo que excede" (Pazos, 1998: 135-136).

El cauteloso obispo fundó el seminario de San Luis, el que de debía ser regentado por los padres jesuitas. Él mismo redactó las constituciones y hasta el menú de los manjares que debía servirse a los colegiales en la mesa (González, t. 3, 1892:351).

El padre dominico Pedro Bedón, entre sus muchas obligaciones, se dio tiempo para fundar la recoleta de Nuestra Señora de la Peña de Francia, en 1600, y en lugar próximo al río Machángara, junto al Puente de Piedra:

> Como las constituciones de los dominicanos prescriben la abstinencia perpetua de carnes, los frailes de la recoleta abrieron cerca del río, en una cañada estrecha que está junto al puente, un estanque, y allí establecieron un vivero, donde criaban un bagrecillo pequeño, del cual se proveían en su refectorio (González, t.4, 1893: 82).

El historiador quiteño hace una síntesis de la producción agrícola y ganadera de finales del siglo XVI. La industria azucarera se encontraba muy desmejorada porque las plantaciones de caña dulce, siendo propias de tierras muy cálidas, eran trabajadas por indios, que morían a consecuencia del calor y las enfermedades de tierra caliente.

El cultivo de la vid no había prosperado. Los racimos de las pocas viñas se presentaban como lujoso postre en las mesas. El vino se importaba. El virrey Toledo recibió la instrucción secreta de prohibir que se sembraran viñedos. Solo se dejaron los que había en el Chota y en Pomasqui. El vino y el aceite de oliva se vendía en las pulperías. El cultivo de olivares no se desarrolló. (González, t.3., 1892: 148-149)

Las costumbres del presidente y los oidores poco variaron en el siglo XVII. La armoniosa gestión del anciano presidente Alonso Pérez de Salazar, que gobernó entre 1637 y 1642, se expresó en las relaciones que tenía con los padres jesuitas. Ellos se esmeraban en atenderlo, todas las noches le enviaban seis huevos frescos para la cena y cada semana le surtían con un jamón. Se enteró de esto el oidor Rodríguez de San Isidro e hizo llegar a los padres el deseo de recibir las mismas atenciones que las dadas al presidente. Los padres dieron gusto al oidor (González, t. 4, 1893: 189).

El clérigo Diego del Corro Carrascal fue presidente de la Real Audiencia entre los años 1670 y 1673. Desde el comienzo de su gestión causó malestar a los oidores. Ellos se sintieron afectados porque, para el almuerzo de posesión, invitó a personas que no pertenecían a la Real Cancillería y porque hizo que presidiera la mesa el obispo. Los oidores vieron en estas demostraciones una falta de respeto a la majestad el tribunal (González, t.4, 1893: 276).

Alrededor de 11 años, entre 1678 y 1689, fue presidente de la Audiencia Lope Antonio de Munive. Llegó a Quito con su esposa Leonor de Garavito y con sus once hijos. La esposa del presidente era

Composición alusiva a la Virgen de la empanada, Christoph Hirtz.

cincuentona y poco agraciada. Su astucia para ahorrar dinero era singular. Desde el comienzo hizo amistad con canónigos, superiores de órdenes y abadesas. Los visitaba con frecuencia y ellos correspondían las visitas con obsequios y zalamerías. Las visitas se convirtieron en contribuciones obligatorias. A un convento encargó que le lavaran la ropa, a otro impuso "pensión semanal de dulces y postres". Se presentaba a cierta hora en los locutorios de los conventos de monjas y estas no le permitían despedirse sino después del almuerzo o la merienda. Terminadas sus devociones en la iglesia de San Agustín, pasaba a la sacristía y el superior le ofrecía un almuerzo, "en el cual abundaban los manjares apetitosos y el mejor vino". Los frailes jóvenes hacían los oficios de criados y pajes (González, t. 4, 1893: 362-363).

Mientras gobernaba la Diócesis el obispo Diego Ladrón de Guevara (1705-1710), ocurrió que el oidor Cristóbal de Cevallos, boliviano, hombre que se creía favorecido del cielo en todo, festejó su cumpleaños. En la comida sirvieron empanadas a los invitados. El oidor tomó la suya, y mientras



Empanada de Choclo, grabado de Edouerd André, 1883.



comía observó que en el papel blanco que servía de base la grasa había formado, según él, la figura de la Virgen María. Se armó el alboroto y mucha gente concurrió a ver a la Virgen de la Empanada, a la que se rendía culto. Hubo un sacerdote que celebró misa. El obispo recurrió a la Inquisición para poner fin al supuesto y ridículo prodigio (González, t. 4, 1893: 421-422).

Fallecimientos de reyes y reinas, nacimientos de infantas e infantes, coronaciones, etc. se celebraban en Quito con misas, desfiles y corridas de toros. A propósito de la coronación de Fernando VI, en 1724, hubo una representación teatral. Durante la función se sirvieron a los concurrentes notables y a las damas dulces y helados (González, t. 5, 1894: 23).

A propósito de la expulsión de los jesuitas, en 1767, ejecutada por el presidente Diguja, entre las medidas que tomó para trasladar a los padres hacia Guayaquil, "cuidó de que hubiera chocolate y tabaco, a fin de que los desterrados no carecieran de comodidad en la marcha" (González, t. 5, 1894: 232).

El obispo Pérez y Calama llegó a la Audiencia en 1791. Parece que sufría de algún "desequilibrio cerebral". De este prelado y de sus actuaciones conviene mencionar que, en el trayecto hacia Quito, permaneció en Ambato. Habiéndole dicho que el pan de esta ciudad era bueno, y comprobando el obispo que no era así, organizó un concurso para panaderas y panaderos. Ofreció 50 pesos como premio. Las bases exigían que el pan de agua fuera "bien amasado, bien fermentado y bien cocido". Otra condición era que "en su interior formara ojos y cuyo migajón se desmenuzara fácilmente en muy pequeñas migas, sin que en manera alguna se apelmazara". No se sabe si alguien ganó el concurso. En todo caso el obispo dio instrucciones para la construcción de hornos. Estos "debían tener forma de bóveda y ser fabricados de ladrillo: el suelo formado de baldosas de una cuarta de grosor, bien ajustadas unas con otras, y asentadas sobre una mezcla de cal con sal y arena" (González, t. 5, 1894: 368-369).

De las actuaciones del mismo obispo quedó la noticia de un postre. Los cambios de humor del prelado se reflejan este suceso. "Le avisaron que su mayordomo, llamado Luis López, sacerdote español, había aceptado un plato de lechecrema, obsequiado por una señora, y, al punto, el obispo pronunció

Horno de la Antigua Recoleta de San Diego.

auto y fulminó un proceso contra su mayordomo". Amenazó con enviarlo a Pasto y con otras sanciones; nada ocurrió porque el obispo lo cambió todo al cabo de dos días (González, t. 5, 1894: 365).

Para concluir con estas noticias, parece pertinente mencionar el asunto de los diezmos. Lo recaudado en los diezmos se repartía en cuatro partes: una iba al obispo y otra al cabildo diocesano. De las dos restantes se hacían nueve partes, siete para las obras de la iglesia y dos para el rey. Los diezmos se pagaban de todos los cereales, legumbres, semillas y hortalizas, de alfalfa, algodón y seda; de los árboles frutales, olivos, viñas, cacao, añil, lino, cáñamo y cochinilla; del ganado mayor



y menor, aves de corral, azúcar, queso y leche. Los religiosos no pagaban diezmos, pese a que poseían un gran número de propiedades cultivadas, más que los civiles. De modo que la renta del obispo era mínima y en ocasiones inexistente (González, t. 4, 1893: 460-461).

Sabores del siglo XVIII

No dejó Juan de Velasco (1727-1792) información sobre los manjares que se comían en su casa de la antigua Riobamba, ni de los que comió en su período estudiantil, en Quito. No describió los platos que consumían los sacerdotes jesuitas. Sin embargo lo hizo, indirectamente, cuando escribió la segunda parte de su **Historia del Reino de Quito**, subtitulada Historia Natural, pues, en esta enumera las especies vegetales y animales, algunas de ellas comestibles, que existían en la Real Audiencia de Quito.

Se sabe que Juan de Velasco tenía listo el texto mencionado para la publicación en 1788. Vivía en Ravena, ciudad en la que falleció poco tiempo después. Sea que conservara los datos en fichas, sea que recurriera a su memoria y a la de sus paisanos, también exiliados en Italia, lo cierto es que la lectura de esas páginas ofrece una excelente información sobre los sustentos alimenticios de la población quiteña de mediados del siglo XVIII. Parece que la distancia y el esfuerzo que hizo para reconstruir los hechos avivaron la percepción gustativa del historiador. Claramente se nota que disfrutó de los sabores de frutas y vegetales. Como su **Historia** se propone informar a los lectores europeos sobre la civilización y la cultura de los habitantes de la Audiencia, con el fin de refutar ciertas informaciones erradas de algunos escritores ingleses y franceses, el autor enfatiza en describir las especies vegetales y animales, comestibles y no comestibles. De las especies introducidas por los españoles solo hace mención.

Además del anís y el comino introducidos, la especería quiteña cuenta con achiote e ishpingo "que sirven para los guisos"; vainilla, que es "tan buena como la de España"; canela, que "en la fragancia y la dulzura excede a la de Ceilán"; y con pimienta negra, fruto del molle. De esta última comenta que "se come y aprecia mucho, cuando los mercaderes la venden como extranjera; mas si se sabe que es del país, se desprecia" (Velasco [1788], 1960: 103).

Del conjunto de frutas nativas citadas, solo algunas merecen comentarios. El discrimen tal vez se deba a que da importancia únicamente a las que fueron gratas a su paladar.

El chamburo es de "suavísima fragancia, bastantemente dulce, de bellísimo gusto". La chirimoya es de las mejores frutas: "La médula es dulcísima sin fastidio, algo acuosa, en unas sin nada de

Ollas, pailas y chocolateras en colección particular.

ácido y en otras con alguno"; según él, las de Quito "son pequeñas con muchas pepitas y poco sazonadas" (Velasco [1788], 1960: 114-115).

Identifica a la frutilla como *fruta quitense.* Su tamaño equivale a dos o tres de las europeas y comenta que las mejores son las de Ambato. La descripción de la granadilla tripona es minuciosa: "Rota la cáscara tiene otra blanca, algo correosa y afelpada por dentro, llena de semillitas chatas, cubiertas de carnosidad delicada y dulce, y bastante agua de bellísimo gusto. Esta especie de granadilla sale de la celebrada flor que se llama de la pasión" (Velasco, [1788], 1960: 116).

La guanábana es "semejante a la cabeza de negro en la corteza verde, áspera y con especie de puntas". La médula es parecida a la de la chirimoya, pero menos agradable. Su sabor es ácido y es buena solo para conservas (Velasco, [1788], 1960: 118).

La naranjilla es "más ácida que dulce"; el níspero quitense es dulcísimo y de "gusto particular"; la papaya es muy dulce y blanda; la toronja es de sabor "amargo displicente" y "es solo buena para conservas dulces"; el gusto de la uvilla es "agridulce, vehemente".

Opina que el banano es nativo y para ello se fundamenta en Pedro Cieza de León, quien dice que las frutas propias de Panamá son "piñas olorosas, plátanos, guayabas". Velasco piensa que el cronista Fernández de Oviedo, sin mayor conocimiento, escribió que el plátano emigró de las islas Canarias. Velasco prosigue:



Los yungas y sunguillas del Reino de Quito lo llamaban *tanda.* Usaban casi siempre comerlo verde y asado, con sal y ají en calidad de pan, y de aquí provino que, viendo después ellos el pan europeo de trigo, le pusieron también el nombre de tanda. El plátano maduro lo reducían a especie de vino o chicha fortísima, llamada *tanda asua,* y este fue el primer vinagre que usaron los españoles en el Reino, y lo usan hasta ahora. (Velasco, [1788], 1960: 125-126)

La información que ofrece Velasco no es confiable; no obstante, la ingestión del plátano verde y la del vinagre es muy común en la actualidad.



Cesta de frutas, detalle del Nacimiento de san Agustín, Miguel de Santiago, óleo sobre lienzo, Convento de san Agustín.

Entre las frutas citadas por el historiador riobambeño aparece el capulí. Si nada dice de su sabor, en cambio inserta un acontecimiento protagonizado por La Condamine en torno a un árbol de capulí que existió en Tiobamba, lugar próximo a Latacunga. El académico francés se trasladó al sitio para conocer el árbol que la gente denominaba "árbol del paraíso", debido a su forma. Maravillado quedó el científico con su contemplación. Luego de observarlo durante todo un día, lo dibujó y midió. Tenía tres follajes que formaban una pirámide. La circunferencia del tronco medía 9 varas y su primera altura era de 8 varas; entre el primer ramaje, ancho y redondo, y el segundo, la altura del tronco era de 5 varas. Entre el segundo ramaje y el último, el tronco subía 5 varas. El follaje cimero tenía forma de pirámide. El total del árbol alcanzaba una altura de 32 varas. La Condamine estuvo en Tiobamba en 1743. Tiempo después, un torbellino derribó de raíz el "árbol del paraíso" (Velasco, [1788], 1960: 112-113).

Otra descripción novedosa que hace el historiador jesuita es la que se refiere al aguacate o palta:



> Se diferencian (los frutos) en ser unos redondos, otros ovales y otros con cuellos largos: unos de corteza verde, que son los más, otros de negra y otros de morada; unos tienen la médula fibrosa y otros no; unos tienen la médula verde clara, otros casi blanca y otros tan amarilla como la yema de huevo. Ninguna de todas estas especies tiene dulce ni ácido sensible y se come con sal o sin ella y por lo común con cuchara En opinión de alg unos compite con la chirimoya y la ananá o piña. (Velasco, [1788], 1960: 123-124).

Cita Velasco muchos nombres de frutas nativas de Quito; aunque confiesa que ignora los nombres de otras. Quiere decir que registró las más conocidas. En un corto párrafo informa sobre las frutas introducidas. La alusión a estas y la descripción de las nativas sugiere la variedad y riqueza de estos productos en los mercados de Quito. La lista de frutas introducidas incluye albaricoques, cidras, duraznos, granadas, higos negros y verdes, limas, limones reales, manzanas, melones, membrillos, naranjas dulces y agrias, nueces, peras, sandías y uvas, además de caña de azúcar,





Festones de frutas, detalle de la portada de iglesia de la Compañía en torno a la Virgen Inmaculada, siglo XVIII.

aceitunas y almendras. El historiador no lo dice, pero aceitunas y almendras fueron géneros muy escasos.

A través de la percepción gustativa ya expresada se deduce la índole de la cocina cotidiana en los conventos y fuera de ellos. Las ocas eran frecuentes. Se comían frescas o secas, asadas o cocidas. Del melloco, baboso, dice que solo lo comían los indios. Se cultivaban 10 ó 12 variedades de papas, "unas mejores que otras" La arracacha era blanda y gustosa. Se comían las raíces de achira: "Las arenosas, que son ricas y apetecidas". La yuca es delicada y de "bellísimo gusto". De ella se hacían harina, pan, polenta y se sacaba el mejor almidón. Se las comía asadas o cocidas (Velasco, [1788], 1960: 132).

El ajonjolí de "bellísimo gusto" se usaba en "confitura de azúcar" y de varios modos. Se aprovechaban diversas clases de porotos o fréjoles, los mejores eran los "morados oscuros, medianos [] por ser de exquisito gusto y tan delicados, que de un hervor se deshacen como la mantequilla". En ensaladas cocidas se consumían las hojas de la quinua y ensaladas crudas los cogollos tiernos de achupalla, las raíces de totora y los palmitos (Velasco, [1788], 1960: 134).

Velasco no olvidó el sambo, del cual anotó que "la carne interior es blanquísima, hebrosa, con semillas negras como las de la misma sandía, pero, aunque dulce, más dura y solo buena para ensalada cocida y conserva de almíbar" (Velasco, [1788], 1960: 129).

Las variedades de maíz que conoció Velasco fueron: amarillo (grande, blando), canguil, carapali, chulpi (tierno y gustoso), negro grueso, negro mediano (blando), tumbaque (pardo y blando) y morocho. El historiador escribió que del maíz blanco "se hace pan muy rico", y que el morocho, pequeño, medio amarillo, durísimo, se lo usa exclusivamente en chicha. Según Velasco, esta variedad no apta para comer es la que se propagó en Europa (Velasco, [1788], 1960: 134).

Las especies vegetales europeas que completaban el abasto eran: trigo, cebada, alverjas, lentejas, garbanzos, arroz, además de coles, lechugas y coliflores.

Continúa con la enumeración de los animales. Más importancia da a las especies americanas terrestres y marinas. Del cuy comenta que su carne es "gorda y delicada". También menciona el conejo nativo, o ***tumlla***. Sobresalen las aves extranjeras: gallinas, palomas y pocos gansos; los gallipavos son aves traídas de Nueva España; no obstante, sugiere que son nativos de Popayán.

En cuanto a los crustáceos, luego de citar los cangrejos de mar, afirma que la 'apangora' o cangrejo de agua dulce es "de superior calidad en todo al marino".

Noticias de cronistas y viajeros

Diego Fernández "El Palentino" visitó Quito en 1545. En su crónica comentó sobre la calidad del pan de maíz. Pedro Cieza de León estuvo en la ciudad en 1548. En su relación, luego de mencionar la excelente calidad de naranjas, limas y legumbres que se daban en los huertos aledaños, escribe sobre la aclimatación de los cerdos y la elaboración de tocinos y perniles. El carmelita descalzo Antonio Vázquez de Espinosa, en 1614, exalta la utilización de la quinua en guisos, tortas y otros platos.

La Misión Geodésica Francesa llegó a la Audiencia de Quito en 1736. El rey de España nombró a Jorge Juan y Antonio de Ulloa para que acompañaran a los científicos. Según se dice, estos funcionarios traían el encargo de observar los comportamientos de las autoridades de la Corona y, en general, de dar cuenta del estado de la Iglesia y de la sociedad civil en las ciudades y territorios que visitaren. Sus informes se encuentran en el libro **Noticias Secretas de América.** Ulloa recogió alguna información sobre la alimentación en Quito. En esta ciudad el consumo de queso, según sus cálculos, llegaba al consumo anual de 70 a 80 000 pesos en la moneda del país. La producción de "manteca de vaca" también era abundante, aunque no alcanzaba a la del queso. En cuanto al dulce, escribe:

> La propensión de aquella gente a las cosas de dulces, excede a la que dexo expresada en los otros países; y assi es cuantioso el consumo de Azúcar, y miel tanto en Quito, como en todas las poblaciones grandes de su jurisdicción. Después de cuajada la miel de cañas fabrican los pequeños panes a manera de tortas, que llaman raspaduras: estas las comen a bocados, y es uno de los alimentos más frecuentes de la gente pobre, pues con un pedazo de ella; otro de queso y pan se dispensa de la regular comida, y suelen preferirlo a las cosas calientes (Romero, 2003: 154-155).

Ulloa comenta sobre las bebidas alcohólicas que se acostumbran en Quito. Todos beben aguardiente de caña; aunque las "personas decentes" lo beben con moderación y en la forma de mistelas.

Prefieren las mistelas porque dicen que el vino les hace daño. Los chapetones también beben aguardiente, pero de uvas, porque el vino que se trae de Lima es muy caro. Mestizos, mestizas y mujeres vulgares españolas beben aguardiente de caña a todas horas.

Una bebida no alcohólica muy frecuente es el mate o "hierba del Paraguay". Ponen en un "totumo o calabacito" azúcar y un poco de agua fría a la que agregan el mate; luego de un momento echan agua muy caliente. Luego sorben el líquido con una "bombilla" con orificios que impide que pasen las hojas. Se repite la operación: en cada oportunidad se añade azúcar, gotas de zumo de naranja agria o de limón y flores fragantes. Toman el mate en ayunas en la mañana y también por la tarde. Anota que el modo de beberlo es "desaliñado", porque con una sola bombilla sorben todas las personas presentes (Romero, 2003: 155).

El padre Bernardo Recio, en 1750, al comentar las características de la ciudad de Ambato, dice: "Es célebre el pan que hacen en roscas y abastece a Quito, como el de Vallecas a Madrid".

Ximena Romero cita al viajero franciscano Juan de Santa Gertrudis, natural de Palma de Mallorca, quien estuvo en Quito en 1760. En su relato, el viajero mencionó que los indios comían harina de cebada sin florear llamada "masca", es decir, "máchica"; del aceite de oliva, del vino de Chile y de las aceitunas anotó que eran muy caros. Que la bebida más barata era el guarapo que "se usa mucho, porque es gente muy dada a la bebezón". Escribió que se encontraban helados todo el año "a medio real el vaso" y que el pan es mejor que en España, pues lo "hacen muy delicado, amasado con huevos, que solo las tortas de Mallorca lo pueden competir". Juan de Santa Gertrudis describió una tortilla hecha de "mosquitos" que los indios recogían con redes finas. Una vez pulverizada la echaban en los "potajes de días de ayuno", y el condimento daba un fino sabor de pescado. Habló de un "pescado negro", con un sabor muy fino que "tira a marisco", similar al sabor de los "mosquitos". Aseguró Santa Gertrudis que todo lo dicho era verdad porque él lo vio y lo probó. ¿Fue una práctica que se conservó del tiempo prehispánico y que se refería a las preñadillas o pescadillos de agua dulce que se secaban al sol y que luego de molerlas y aliñarlas con ají se usaban como condimento?

Juan de Santa Gertrudis fue muy puntual cuando afirmó que: "donde campean mejor (los quiteños) es en el locrito de papas, que siempre es el último plato que se saca a la mesa a mediodía y a la noche" (Romero, 2003: 156).

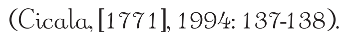
Otras observaciones hizo: se ponía ají molido como salsa en las mesas. En "casas de distinción", este ají se freía en manteca. Los comensales, a voluntad, usaban de este ají por cucharadas. Por cierto, solo los chapetones disponían de tenedores, los demás comían con los dedos. Los panes no se cortaban,

se los despedazaba. Por último, "pasas, almendr as e higos pasados se venden a ocho reales la libra. Allí sí hay mucha fruta todo el año buena y barata" (Romero, 2003: 156).

El sacerdote jesuita Mario Cicala, natural de Fiume de Nisa, lugar cercano a Mesina, en Sicilia, llegó a Quito el 21 de diciembre de 1743. En ese entonces era novicio. Se ordenó sacerdote en 1747. Permaneció en la Provincia Jesuita de Quito 26 años. La expulsión lo sorprendió en Bodegas de Babahoyo, sitio en el que realizaba alguna misión de la Orden. Como todos los jesuitas expatriados fueron a Italia, de igual modo ocurrió con Cicala. Se radicó en Viterbo, y en esta ciudad escribió su obra, en 1771.

Refiere Cicala que él y sus compañeros fueron recibidos en Quito con mucha alegría por los sacerdotes jesuitas que vivían en el Convento Máximo. Dispusieron una celda para cada uno con las cosas necesarias para una cómoda permanencia. Entre esas cosas figuraba un escritorio con tres cajones. Cicala encontró en el primer cajón 25 libras de chocolate; en el siguiente, 50 libras de azúcar, y en el tercero, cuatro cajitas redondas de conservas de varias frutas, dulces grandes y pequeños, gran cantidad de rosquillas y muchos bizcochitos y otros dulces secos. También encontró una chocolatera, un molinillo y un hornillo (Cicala, [1771], 1994: 134). De esto que se deduce que cada persona debía preparar su chocolate.

El primer día fueron todos al refectorio. Se los agasajó con un banquete de 16 platos. La mesa y el suelo se cubrieron con pétalos de flores. Los tres días siguientes fueron servidos con banquetes. Los demás días, a la hora del almuerzo y de la cena se les daba a ellos dos platos más, uno dulce y el otro de carne de conejo o de pollo. Pasado el mes se ofreció un banquete de 24 platos. Luego de tres meses hubo otra recepción en la que se sirvieron "treinta y más platos"; en esta los "delicadísimos y sorprendentes" alimentos se alternaron con vinos generosos de Chile y tintos de Inglaterra. Cicala dice que "en todos los banquetes había por la noche helados, agua helada delicada y sabrosa de diversas clases"


(Cicala, [1771], 1994: 137-138).



Detalle de la Última Cena, anónimo, siglo XVIII, en el Antiguo Hospital san Juan de Dios.

En una página de la descripción del Colegio Máximo se lee: "El un patiecito está destinado para poner en agua y suavizar el pescado seco salado; el otro (patio), con varias dependencias, donde suelen hacer confituras, dulces de conserva en miel, sorbetes, pastillas, etc." (Cicala, [1771], 1994: 181).

Cuando describe las casas de nobles y criollos de Quito, anota que sus casas están repletas de "vasos, jofainas, platos, platillos, todo ello de fino y bello cristal y de la más fina y preciosa porcelana de China" (Cicala, [1771], 1994: 195).

Para Cicala la embriaguez se generalizó en Quito a partir año de 1745, cuando se estableció el monopolio del aguardiente por parte de la Corona. Antes de esta fecha dice que si alguien iba de visita en la mañana o en la tarde era agasajado con chocolate o un refresco de piña, o con dulces de exquisitas conservas, con agua de nieve u otras bebidas delicadas. En su lugar se podía ofrecer rosado o mistela o aguardiente fortísimo con algún bizcochito dulce.

Luego del año mencionado se generalizó el ponche, que se lo preparaba en un cubilete de plata lleno de agua a la que se añadía un vaso pequeño de "ron", que es aguardiente destilado tres veces, gotas de limón "sutil", una cucharadita de azúcar y nuez moscada en polvo. Al pasar los días la receta cambió. Se llenaba el cubilete con aguardiente al que se añadía un vasito de agua. *El señor ponche,* que así se lo llamaba, entró en las casas, los conventos y hasta en los conventos de clausura de las religiosas.

Algunos dulces enconfitados, confituras, conservas y jarabes, así como pastas dulces que se consumían en Quito, venían de Piura. Uno de ellos llamó la atención de Cicala. Se trataba de la conserva de fréjoles, de la que dice que era sabrosísima, agradable y gentil en sumo grado. Con ella no podían competir otras conservas y ni siquiera el manjar blanco (Cicala, [1771], 1994: 562-563).

El escritor italiano describe el queso y la mantequilla de Guayaquil. Del primero dice que es "desabrido, malo, magro, seco y nada apreciable, parece aserrín de madera en pasta". Por esta razón se prefieren los quesos de la Sierra. En cambio, la mantequilla que hacen en Guayaquil es deliciosa, puesto que aplican la receta que dejaron algunos flamencos (Cicala, [1771], 1994: 631).

El padre Cicala viajó por todo el país. Fue muy amigo del riobambeño José Dávalos. Cicala se hospedó en varias ocasiones en la casa de Dávalos, en Elén, cerca de Guano. El jesuita dice que la biblioteca que poseía Dávalos era variada y nutrida. Años más tarde, cuando sus herederos hicieron un inventario de los bienes, entre los títulos de la biblioteca registraron un libro en tres tomos, escrito en francés. Se trataba de **El cocinero real,** del cocinero Francois Massialot, una edición posiblemente de 1692 (Costales, 1987: 105).

Otro viajero de muy sensible gusto fue W.B. Stevenson. Llegó a Quito en 1808, como secretario del conde Ruiz de Castilla, presidente de la Real Audiencia. Hizo una descripción detallada de la coquinaria quiteña. Informa que en Quito se preparaban hasta 46 platos y bollos de maíz, y 32 potajes con papas, sin contar los que se hacían con maíz y papas.


1

1. Festón con frutas, en naves laterales en la iglesia de san Francisco, siglo XVIII.

Calculó la cantidad de queso que se consumía en Quito. Entre sus tantas aplicaciones, parece ser que la mayor cantidad de gente desayunaba con grandes rebanadas de queso frito.

Pero lo que más le sorprende a Stevenson son los postres. En sus propias palabras: "preparan con pulpa o gelatina de frutas, imitando sus formas y no más grandes que avellanas..." Le causó gran sorpresa el siguiente dulce

> Lo que puede llamarse obra maestra de la confitería quiteña es la conservación de la corteza de una especie de limón muy grande, rellena de naranjas, limones, limas, higos, etc. almibarados, y luego confitan la corteza del limón" (Stevenson, 1984: 423-425).

El limón muy grande pudo ser la toronja. En su corteza enconfitada, el relleno con las frutas a su vez enconfitadas pudo unirse con manjar blanco.

Otra novedad para Stevenson fueron los helados. Los preparaban en moldes de peltre. Los llenaban del zumo de fruta y luego los hundían en hielo mezclado con sal. El molde tenía la forma de la fruta respectiva: piña, naranja, lima, etc. En la mesa, desprendidos los helados de los moldes, los arreglaban con flores y hojas de la planta natural. En otras ocasiones los helados simulaban quesos. Stevenson dice que estos helados podían confundirse por su forma con las frutas naturales y que eso ocurrió con un visitante extranjero. Las expertas en esta clase de helados eran las mojas de claustro. (Stevenson, 1984: 423-425)


2

2. Detalle, cenefa con frutas, Sala de Profundis, Convento de santo Domingo.

Los conventos

Los documentos que se guardan en los diversos conventos de Quito, de religiosas o religiosos, son informes de gastos de los responsables de la cocina. A través de ellos es posible deducir el tipo de

platos que pudieron ir a la mesa. Sin embargo, detalles de interés culinario, especialmente de los nombres de algunas composiciones, se encuentran en documentos del archivo del Carmen Alto. En 1778, las monjas carmelitas desayunaban con una taza de chocolate y un pan. Se compraba cacao con el fin de elaborar chocolate para el consumo de la comunidad y para venderlo a través del torno. En el convento no se amasaba pan; se lo compraba a una panadera seglar. En el almuerzo se presentaban menestras de fréjol o de lenteja, y sopas que podían ser de morocho o de chuchuca, de legumbres o de papas y ocas. En ocasiones especiales se comían carnes de cerdo, de res o pescado. Se comían camarones. En la elaboración de los guisos se utilizaban manteca, maní, quesos y quesillos. Para endulzar se recurría a la azúcar o a la panela.

Los días especiales eran el Día de Reyes, en los que se comían postres de leche, helados de almendras, alfajores y bizcochos; en marzo, en el día de San José las golosinas eran tamales, dulces y empanadas. En Cuaresma y Semana Santa se acostumbraban tamales y dulces. En junio se saboreaban postres de leche. El día de la Virgen del Carmen, las monjas gustaban de dulces y empanadas. En Navidad la variedad de manjares era mayor: tamales, dulce de leche, mazapanes, hostias con maní, alfajores, costras, bizcochos, torrejas, bizcochuelos, tortas y molletes (Pacheco, 2000: 67-68).

En el informe de gastos rendido por la superiora del Carmen, Ignacia de San Joaquín, en 1778, constan las cantidades y los precios de los productos que se consumieron. Para tener una idea de la cocina cabe mencionar los productos que entraron en la cocina en todos los meses del año

- Azúcar
- Harina
- Papas
- Raspadura
- Pescado
- Tollos
- Huevos
- Manteca
- Leche para los postres y manjar blanco
- Maní para los mazapanes de Navidad
- Azahar para sacar agua
- Canela de Castilla

- Clavo y pimienta
- Almendras
- Quesos
- Quesillos
- Requesones
- Huevo
- Pan
- Chocolate
- Pescados negros
- Quinua
- Aguardiente para las pomas
- Algalia para las pomas

- Agua de ámbar
- Agua rosada
- Agua rica
- Vino
- Mistela para los músicos
- Trigo
- Fréjoles
- Un cerdo
- Pastillas
- Camarones
- Fruta para dulces
- Arroz
- Alverjas
- Lentejas
- Maíz
- Pescado blanco
- Azafrán
- Nuez moscada
- Habas
- Pescado ahumado

Los informes son más o menos iguales. En algunos se introduce un nuevo elemento. En el informe de la madre Dionisia del Corazón de Jesús, en 1791, además de los productos nombrados aparecen

- Vino
- Coles

Y en informe de la madre Rosa de la Santísima Trinidad, que dirigió el monasterio entre los años 1814 y 1817, se registran

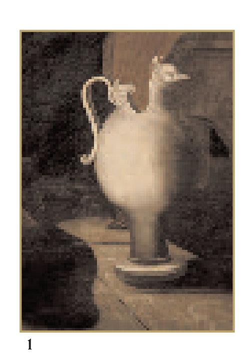
- Carneros
- Cerdos
- Lechones
- Cebada
- Ocas
- Pavos
- Patos
- Capones
- Maíz pelado
- Trigo pelado
- Bagre
- Vinagre

(ACAQ, legajo de documentos de diversos temas)

Este tipo de escritos reposan en los archivos de los demás conventos de Quito. En el archivo de San Diego, en documento consta que "el día 25 dio doña Manuela Medicis los buñuelos, empanadillas y dulce de almibar de este día de Pascua de Navidad, a 2 pesos cada cosa" (Kennedy- Ortiz, 1982:).

La vajilla

En el siglo XVI debieron existir muy pocas piezas europeas en las cocinas y los comedores quiteños: quizás algunos recipientes de bronce y unos cuantos platos y fuentes de Talavera de la Reina. Los cristales fueron muy raros y costosos, hasta el siglo XIX. En algunos cuadros religiosos de los siglos XVII y XVIII figuran vasos y botellas de cristal. Con estas representaciones los pintores pretendían exaltar los hechos y dar cuenta de la calidad de los personajes.


1

2

1. Detalle de la Última Cena, anónimo, óleo sobre lienzo, siglo XVIII, en el Antiguo Hospital san Juan de Dios.

2. La Cena de san Agustín con los obispos maldicientes, Miguel de Santiago, óleo sobre lienzo, siglo XVII, convento de san Agustín.

Hay una cena de San Agustín, atribuida? (pintada) por Miguel de Santiago, en la que se ven platos, botellas de cristal y cuchillos.

Existe una pintura de Vicente Albán que se exhibe en el Museo de Arte Religioso de Popayán. Se trata de un lienzo, de buen tamaño, firmado por el pintor quiteño del siglo XVIII. La Última Cena ocupa el panel central; los dos laterales, más pequeños, representan, respectivamente, una cena de san Francisco de Asís y una de san Pedro de Alcántara.

En la cena presidida por Cristo, el pintor ha incluido, además de los Apóstoles, ciertos objetos que se encontraban en las mesas criollas. Se ven copas de cristal con vino, una tajada de sandía, un frutero con brevas, duraznos, naranjas; un cordero, platos con sopa de pollo, y tenedores de cuatro puntas, cuchillo y cuchara. Entraron en el cuadro cristales y cubiertos muy valorados en ese tiempo.

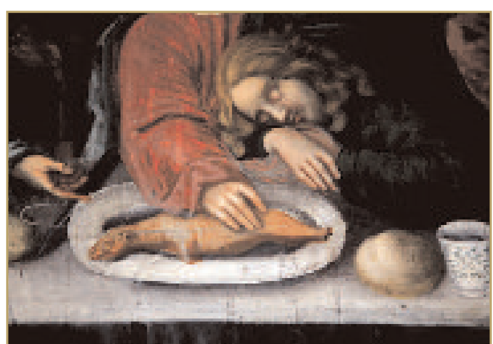
La última cena, anónimo, óleo sobre lienzo, siglo XVIII, Refectorio de la Antigua Recoleta de san Diego.



1 y 2. Detalle de La última cena, anónimo, óleo sobre lienzo, siglo XVIII, Refectorio de la Antigua Recoleta de san Diego.

3. La última cena, anónimo, óleo sobre lienzo, siglo XVIII, Antiguo Hospital San Juan de Dios.


1


2

3

La última cena, Vicente Albán, óleo sobre lienzo, siglo XVIII, Museo de Arte Religioso de Popayán.





1. Detalle Agonía de san Agustín, Miguel de Santiago, óleo sobre lienzo, siglo XVII, convento de san Agustín.

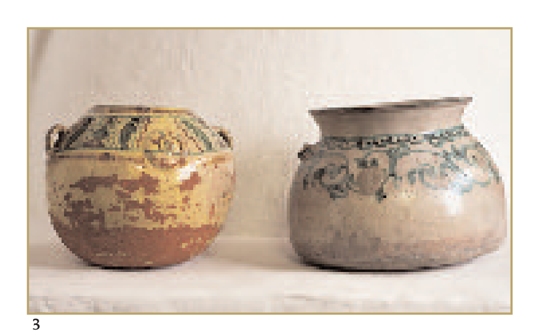
2. Detalle, La última cena, anónimo, óleo sobre lienzo, siglo XVIII, Antiguo Hospital San Juan de Dios.

3. Objetos de cerámica quiteña de uso cotidiano, siglo XVIII-XIX, Museo de la Ciudad.


1


2

Los paneles laterales de la pintura de Albán tienen aspectos novedosos, especialmente el de san Pedro de Alcántara; en este, Jesús da de comer sopa de pollo en la boca al santo. Como se ve, la encarnación de Cristo tiene un peculiar tratamiento. Se trata de un humanismo afincado en la realidad, de espaldas a la tradición europea, de contenido más teológico. Sin embargo, estas representaciones se vinculan también con el barroco de Caravaggio, quien humanizó a las personas sagradas de tal modo que fue objeto de crítica severa.


3

La cerámica quiteña y los bronces aparecieron en los primeros años del siglo XVI. El 5 de julio de 1602, el Cabildo fijó los precios de las piezas de cerámica que era trabajada por los olleros Baltazar de Medina y Juan Fernández. La lista contiene detalles y precios:

- Platillo pequeño de una cuarta de ancho, vidriado blanco .... 1 tomín de plata
- Platillo de cuarta en ancho pintado .... 2 tomines de plata
- Una escudilla de una sesma en ancho, honda y vidriada blanca .... 1 tomín de plata
- Una escudilla del mismo grandor pintada .... 2 reales
- Un jarro de fraile de una cuarta de alto .... 2,5 tomines
- Dos jarros de los más pequeños .... 2 tomines cada uno
- Cada jarro talaverano de dos asas .... 1,5 tomines
- Una taza de fraile buena .... 2 tomines

• Un jarro pequeño de pico vidriado de blanco	1,5 tomines
• Un plato grande de dos sesmas de ancho blanco vidriado	4 reales
• Un plato de lo mismo pintado	6 tomines
• Una alcuza pequeña	1,5 tomines
• Un jarrillo chiquito de menos de una sesma	1 tomín
• Un servicio vidriado blanco, ancho y fornido	1,5 pesos de plata
• Otro más mediano	6 tomines
• Otro menor	4 reales
• Otro servicio chico de niños	2 reales
• Olla grande vidriada	1 peso
• Olla mediana	6 reales
• Olla chica	4 reales
• Otra más chica	2 reales
• Un librillo grande	10 tomines
• Un librillo mediano	6 tomines
• Otro librillo más chico	4 tomines (LCQ, vol.14:330-335)



Las Bodas de Canaán, anónimo, óleo sobre lienzo, siglo XVIII tardío, Museo del Santuario de Guápulo.

En las cuatro siguientes páginas, cucharas y platos de plata de los siglos XVIII y XIX, colección particular, Quito.

Librillo se escribe *lebrillo* y es una vasija grande de barro vidriado, algo así como una jofaina o lavacara.

En el siglo XVIII, las casas criollas usaban esta vajilla para el servicio diario. En situaciones especiales se sacaban las vajillas europeas y las porcelanas chinas, como anota Cicala. En las cocinas de los claustros se pueden ver recipientes de barro, vidriados, blancos y con adornos en color verde, traídos de Cañar y Azuay, similares a los descritos en la lista de 1602. El menaje de cocina llevado por los españoles a la región americana incluyó recipientes fabricados de cobre, de peltre, de vidrio y de loza.









Antiguas monedas españolas conocidas y usadas en América

Como se mencionan en las actas de Cabildo y en otros documentos, es necesario proporcionar una somera información acerca de las monedas y medidas que se usaron en la Real Audiencia de Quito. Éstas fueron:

Castellano	moneda castellana de oro que representa la cincuentava parte del marco de oro, equivalente a ocho tomines y con un peso de 0,46 gramos. En 1475 equivalía a 440 maravedís y en el 1483 valía 485 maravedís. Es conocida también con los nombres de excelente, alfonsí de oro, dobla y enrique.
Centavo	centésima parte del peso.
Cuartillo	moneda castellana de vellón, peso de 2,50 gramos, de ley de 80 piezas por marco, valor de 8 maravedís y medio o cuarta parte del real. Se fabricaron también en plata con los austrias y los borbones.
Doblón	nombre de monedas de oro de diferentes épocas que equivalían al doble de la unidad monetaria. Normalmente nos referimos con este nombre a la moneda de oro de dos escudos y de 6,8 g. de peso; también se llama doblón de a cuatro a la media onza con valor de 4 escudos de oro y doblón de a ocho a la onza con valor de 8 escudos de oro.
Ducado	en Castilla era la unidad de las monedas de oro. Valía medio doblón, aunque su valor variaba según ley.
Ducado de plata	equivale a 11 reales y 1 maravedí.
Escudo	nombre genérico dado en la edad moderna a las monedas de oro y plata que tenían en una de sus caras un escudo. Diversas monedas a lo largo del tiempo tuvieron esa común denominación.
Escudo de oro	moneda de oro, peso 3,40 gramos, con valor de 350 maravedís ó 10 reales.
Escudo de plata	moneda de 27 gramos, equivalente a 8 reales.
Grano	moneda de cobre acuñada en Italia entre los siglos XVI y XVIII.
Macuquina	moneda de plata u oro de América, de aspecto irregular (tenía los bordes recortados para darle su peso exacto).

Maravedí	moneda española medieval, acuñada por primera vez por los almorávides, con origen etimológico árabe. Los primeros maravedíes fueron acuñados en oro, en árabe y castellano. Hace el plural en maravedis, maravedises o maravedíes. A lo largo de su historia, sufrió infinidad de cambios y devaluaciones. El origen de este nombre proviene de *morabithis*, "devotos a Dios". Los árabes labraron monedas de oro, plata y cobre que se llamaban, respectivamente, dinars, dirhems y felous. Los cristianos acabaron por dar el mismo nombre de morabatín a los tres metales, haciendo sinónimos a estas monedas. En efecto, había maravedís de oro, de plata y de cobre.
Medio escudo	única fracción del escudo de oro. Recibe también el nombre de *durillo* porque equivale al duro de plata o real de a ocho.
Patacón	moneda de oro o plata de peso de una onza.
Peso	valor ponderal de una moneda. En términos generales se aplica al real de a ocho de los austrias y de los borbones.
Cuartillo	moneda de vellón castellana del valor de la cuarta parte de un real de vellón. En las cuentas se hacía uso de monedas de tres cuartillos.
Real	moneda de plata, peso 3,35 gramos, que empezó a circular en Castilla en el siglo XIV. Base del sistema monetario español hasta mediados del siglo XIX, a partir del año 1497 tenía un valor de 34 maravedis. Había real, medio real, cuarto y sexto de real de plata.
Real de plata	equivale a 34 maravedíes.
Real de a ocho	moneda española de plata con valor de ocho reales, la que se acuñó en las cecas de Ultramar, se considera como la primera moneda de uso universal por la aceptación que tuvo en todo el mundo.
Real de oro	moneda de oro equivalente a un escudo.
Tostón	del italiano "testone", nombre de las monedas de Milán con la cabeza (testa) del monarca español. En América y la metrópoli se denominaron así las monedas de plata de medio duro o real de a cuatro. Fue usada, desde el s. XVI, en España y América, con una equivalencia de 2,5 reales.
	Fuente: http://www.tesorillo.com/otras/medievales.htm, en línea 1 de junio de 2007

Medidas de Superficie

1 Fanega de tierra	12 celemines cuadrados	6.439,5 metros cuadrados

Medidas de Peso

1 Arroba	25 Libras	11,502 kilogramos
1 Libra	16 Onzas	0,46008 kilogramos
1 Onza	16 Adarmes	28,755 gramos
1 Fanega de trigo	94 Libras	43,247 kilogramos
1 Fanega de centeno	90 Libras	41,407 kilogramos
1 Fanega de cebada	70 Libras	32,205 kilogramos
Adarme	1/16 de onza	1,79 gramos
Tercio de hierba	7 a 8 arrobas	
Tomín	1/3 de onza	

Medidas de Capacidad para granos

1 Fanega	12 Celemines		
1 Celemín (o Almud)	1 Almud	4 Cuartillos	4,625 Litros
1 Medio almud	2,3125 Litros		
1 Cuartillo de almud			

Medidas de Capacidad para vinos

1 Cántara o arroba	8 azumbres	16,133 litros
1 Azumbre	4 Cuartillos	2,0166 litros
1 Botella	1,5 Cuartillos	0,75623 litros
1 Cuartillo	4 Copas	0,504 litros
1 Copa	1 cuarterón	0,126 litros
Arroba de aceite		12,5 litros
Barril	32 frascos	
Frasco	algo mayor que el azumbre	

Fuentes: http://es.wikipedia.org/wiki/Antiguas_medidas_espa%C3%B1olas, en línea 1 de junio de 2007
www.saber.golwen.com.ar/medidas.htm, en línea 1 de junio de 2007

Animales traídos por los españoles relacionados con la alimentación

Las costumbres alimenticias de habitantes de la Audiencia, indios, mestizos y españoles, se vieron enriquecidas por las especies animales y géneros vegetales introducidos por los europeos. El pavo fue aclimatado en el Virreinato del Perú por los españoles, que lo trajeron de su natal Mesoamérica.

Nombre común	Nombre científico	Utilidad
Ganado vacuno	Bos taurus	Carne, leche, piel
Ganado ovino	Ovis aries	Lana, carne
Ganado caprino	Capra hircus	Carne, leche
Ganado porcino (Cerdo Ibérico negro)	Sus scrofa	Carne, piel, grasa
Gallináceos	Gallus gallus domesticus	Carne, huevos
Paloma	Columba livia domestica	Carne
Conejo	Oryctolagus cuniculus	Carne, piel
Caballo	Equus caballus	Transporte
Asno	Equus asinus	Transporte
Abeja	Apis mellifera	Miel
Gallipavo (pavo)	Meleagris gallipavo	Carne

Fuente: Microsoft, Enciclopedia Encarta, 2003

Datos adicionales sobre el puerco

Los cerdos proliferaron en los territorios andinos y se convirtieron en un alimento emblemático de los habitantes de la Audiencia. Los primeros puercos que se aclimataron pudieron pertenecer a las variedades que se describen a continuación. Como se dijo en el capítulo de las Ordenanzas del Cabildo, su proliferación fue enorme. Casi inmediatamente, los cerdos fueron criados y aprovechados por los indios, al igual que las gallinas y los cuyes.

Variedades del cerdo ibérico

Negra: Con dos subvariedades, la lampiña y la entrepelada. Es el tipo de cerdo con mayor proporción de grasa.

Colorada: En la variedad colorada hay tres subvariedades: la rubia campiñesa, la colorada extremeña o retinta y la machada de Jabugo.

Retinta: También llamada retinta u oliventina o colorada extremeña. Esta variedad presenta una capa roja con pocas cerdas, de coloración similar y, en su mayor parte, procede del cruzamiento de otras clases.

Rubia o cana: Son animales de tipo semigraso que tienen las cerdas muy sedosas. Esta especie está prácticamente desaparecida, pues ha sido absorbida por otras variedades. Manchada: Llamada también de Jabugo. De color rubio con manchas negras o grises oscuras. Actualmente está casi totalmente extinguida en España (Reviriego, 2005: 55-56).

Aun hoy en día es posible observar individuos pertenecientes a estas razas porcunas en diversos pisos ecológicos de los Andes.

Productos vegetales comestibles que llegaron a la Sierra del Ecuador desde España

Según Gerardo Martínez (Vintimilla de Crespo, 1993: s/p.), las plantas de origen europeo introducidas por los españoles son las siguientes:

Nombre vulgar	Nombre científico	Uso/tipo
Ajo	Allum sativum L.	Condimento
Albahaca	Ocinum basilicum L.	Hierba aromática
Albaricoque	Armeniaca vulgaris Lam.	Fruta
Anís	Pimpinela anisum L.	Aromatizante
Borraja	Borrago officinalis L.	Hierba medicinal
Caña de azúcar	Sacharum officinarum L.	Azúcar, ron
Cebada	Hordeum vulgaris L.	Cereal
Cebolla	Allum cepa L.	Condimento
Ciruela	Prunis domestica	Fruta

Nombre vulgar	Nombre científico	Uso/tipo
Col, berza	Brassica oleracea L.	Hortaliza
Coliflor	Brassica Oleracea bothrytis DC.	Hortaliza
Culantro	Coriandum sativum L.	Condimento
Haba	Faba vulgaris L.	Leguminosa
Higo	Ficus carica L.	Fruta
Hinojo	Foeniculum vulgare Gaern.	Condimento
Lenteja	Eryum lens L.	Leguminosa
Lima	Citrus limeta Riis.	Fruta
Limón real	Citrus limonum Riss	Fruta
Limón sutil (ceutí)	Citrus notissimus Riss	Fruta
Manzana	Malus communis L.	Fruta
Manzanilla	Matricaria chamomilla L.	Hierba medicinal
Melocotón	Persica vulgaris Mill.	Fruta
Membrillo	Cydonia vulgaris Pers.	Fruta
Mostaza	Sinapis nigra L.	Condimento
Nabo	Brassica Napus L.	Hortaliza
Naranja	Citrus aurantium L.	Fruta
Naranja agria	Citrus vulgaris Riss.	Fruta
Olivo	Olea europea L.	Aceite
Orégano	Origamun vulgaris L.	Condimento
Pera	Pyrus communis R. et P.	Fruta
Perejil	Petroselimun sativum Hoffm. et Kch.	Condimento
Rábano	Raphanus sativus L.	Hortaliza
Romero	Rosmarinus officinalis L.	Condimento
Toronjil	Mellisa officinalis L.	Hierba medicinal
Trigo	Triticum vulgaris L.	Cereal
Vid, uva	Vitis vinifera L.	Fruta, vino
Hierbabuena	Mentha piperita L.	Hierba aromática
Zanahoria	Daucus carota L.	Hortaliza

Manducatoria

La cocina de los habitantes andinos del siglo XVI se mantuvo inalterada en gran medida; no obstante, a ella se incorporaron los alimentos introducidos por los españoles, tanto vegetales como cárnicos, de estos últimos los provenientes de cerdos, ovejas, conejos y gallinas. Mas, como consecuencia de la implantación del nuevo sistema socio-político, la cocina de los indios se pauperizó. Muchos murieron de hambre. Los miembros de reducciones y pueblos se mantuvieron con maíz, fréjol, frutas, tubérculos y raíces. El maíz tostado en tiesto, el choclo, el mote, la chuchuca y las diversas chichas figuraron en sus frugales comidas. El sango dejó paso a las coladas de harina de haba, arveja y cebada. Papas con cáscara, mellocos, ocas y fréjoles cocidos y aliñados con sal se ofrecían después de las mingas y de las obligaciones de las mitas. Los platos para ocasiones especiales constituyeron el caldo de gallina y el cuy asado con su acompañamiento de papas mondadas y cocidas. El ají al natural o molido con sal condimentó todos los alimentos. A esta cocina se incorporaron la cebolla y la col y la manteca de puerco.

Las frutas nativas e introducidas se comieron al natural. La raspadura endulzó la colada de maíz y más tarde el agua del desayuno que se mezclaba con máchica. Su comida se completó con chochos, raíces de achira cocidas y el pan del salvado de trigo.

Mientras se aclimataban los productos introducidos, los españoles adoptaron la cocina andina. Sin embargo, acomodaron la harina de maíz a la forma de pan horneado. Además, como la cocina estuvo en manos de mujeres indias, estas introdujeron técnicas y géneros a la nueva cocina. Se conservó el fogón andino de tullpas y el uso de la pucuna para avivar el fuego. Los primeros españoles, en general, pertenecían a la clase popular y su comida, en España, consistió en gachas de harina de trigo, aceitunas, huevos de gallina y de vez en cuando un jamón o un tocino. Sus aspiraciones se cifraron en comer cocidos u ollas de carnero, que eran platos de las clases altas. De esos ideales, ya en Quito, pudo originarse el puchero del país, plato suculento compuesto con garbanzos, carne de vaca, chorizo, gallina; con zanahoria blanca, camote, plátano maduro. Este cocido se perfeccionó en los siglos barrocos con cebollas, ajos, agua de olor, hierbas aromáticas, membrillos, ciruelas pasas, peras, duraznos y un trozo de panela.

Erigido el Obispado, robustecidas las órdenes religiosas masculinas, fundados los claustros de monjas y creada la Real Audiencia, entró la cocina española de la burguesía. Más detalle culinario de tipo europeo hubo en las cocinas de los conventos de frailes y monjas que en las casas de

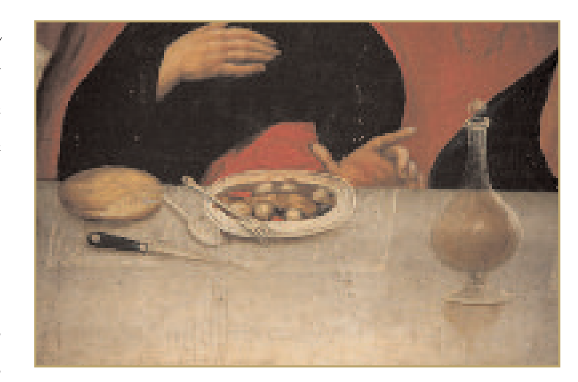
Taller de Nazaret, Manuel de Samaniego, óleo sobre lienzo,siglo XVIII, Museo del Banco Central del Ecuador.



los seglares, en las que siempre la cocina dependió de mestizas e indias. La situación, en general, no excluyó ni productos ni técnicas de origen andino. Con solo examinar las listas de alimentos del Carmen Alto del siglo XVIII se puede confirmar lo dicho. En ellas aparecen papas, quinua, maní, etc.

En la segunda mitad del siglo XVI se preparaban en Quito jamón, tocino y cecina de vaca, según las tradicionales recetas españolas. La cecina era una carne delgada, salada y secada al sol o ahumada, parecida al charqui nativo con la diferencia de que este último no se adobaba con sal. Más tarde la cecina se tiñó de rojo por la participación del achiote. Es el antecedente de las carnes coloradas. El pernil también se originó en esos años. En el recetario de Juan Pablo Sanz, del siglo XIX, se dice que se hundirá una pierna de cerdo en agua con abundante sal durante tres o cuatro días. Escurrida la pierna se la adobará con especias, comino y vinagre. Se la punzará para que entre el adobo y la prensará por 12 hora, envuelta con sal. Por fin se la cubrirá con un lienzo y se la ahumará.

Detalle, La última cena, anónimo, óleo sobre lienzo, siglo XVIII, Antiguo Hospital San Juan de Dios.



El tollo, un peje que aparece en la dieta del Carmen Alto, se rellenaba con ají desaguado y molido con miga de pan mojada. A esta masilla se añadía toda especia, manteca y cebolla. El peje se cocinaba a fuego templado. Las órdenes religiosas consumían grandes cantidades de ají (Sanz, 1882?: 122).

El locro de papas, que según dice un viajero se consumía mucho, se preparaba del mismo modo que en la actualidad: mondadas, partidas y bien lavadas las papas, se las cocinaba con agua y sal; una vez desechas las papas se añadía a la olla un refrito de cebollas y ajos rehogado con leche.

La comida cotidiana incluía menestras: la de lenteja llevaba cebolla, ají, ajo, harina de trigo y manteca, comino y vinagre. Ensalada de achupallas que era de los brotes tiernos aderezados con vino o vinagre, sal, canela, clavo, comino y pimienta. Encima se colocaban huevos duros cortados en tajadas.

El padre Juan de Velasco mencionó la ensalada caliente de sambo. Pelado y vaciado de las fibras y semillas del interior, se lo picaba y cocinaba en poquísima agua; bien pudo incluir leche y nata, especias, orégano seco, manteca y una cucharada de vinagre. A esta ensalada caliente la acompañaban papas cocidas y rodelas de tomate. El mismo procedimiento se aplicó a las hojas tiernas de quinua. El guiso de quinua debió ser muy frecuente y también el de arroz de cebada, los dos cocidos con espinazo de puerco.

El potaje de Cuaresma terminó por convertirse en la fanesca, al que todavía algunos comensales añaden un poco de azúcar, costumbre que es un rezago de los siglos barrocos. En ellos se fusionaron, como en las artes, los sabores de sal y de dulce, y se juntaron especias dulces y saladas. No se diga el adorno, netamente barroco, esto es el moño del centro compuesto de empanadillas, frituras de harina con queso, plátano maduro frito, tiras de pimientos rojos y verdes, rodelas de huevo duro, queso rallado y frituras de pescado seco.

No se dice qué clase de empanada alborotó a los quiteños en los primeros años del siglo XVIII: pudo ser la de mejido, la de viento, la rellena con carne, la de hostia, la de morocho, la de condumio

con plátano, etc. En todo caso, no fue grande como las de un metro de largo que se hicieron en España, y no fue de horno, por la cantidad de grasa que empapó el papel; y si no fue de horno, fue la frita en manteca. Si fue un festejo de cumpleaños, se ha de creer que fue la de carne. La masa cercana a la de esos años, además de la harina flor, incluía claras de huevo, zumo de naranja agria y manteca. Los trozos de masa se sometían al rodillo hasta dejarlos muy finos. Venía el condumio que era un refrito de cebolla, ají, toda especia, yemas de huevo y carne de cerdo cocida y picada, y como era de festejo se debieron agregar aceitunas sin hueso. Repulgadas y fritas se pasaron a la mesa rociadas con azúcar y colocadas sobre hojas de papel.

Otras empanadas fueron las antiguas de huevos mejidos. El condumio de estas se hacía con queso sin sal, huevos, azúcar y nuez moscada, todo cuajado a fuego lento. Las pasas iban al final.

Como las mesas de los ricos criollos y de los chapetones fueron refinándose, entraron en ellas, después del puchero de país, toda clase de dulces, galletas, tortas, confituras, bocadillos, turrones, alfajores, bizcochuelos, mazapanes, colaciones, mermeladas, délficas, helados y mistelas.

Otra característica del barroco es la simulación y el disfraz; también los manjares se comportaron así. Stevenson anotó que los helados confeccionados por las monjas imitaban las frutas naturales y de igual modo las gelatinas.

Algunas de las golosinas aludidas son poco conocidas, como las tortas de chochos, de ocas y de quinua. Para la primera, se desaguaban, cocían y molían los chochos; la masa se metía en una bolsa y se volvía a cocer. Luego se las mezclaba con yemas de huevo, queso rallado, manteca, azúcar, vino dulce, anís, y por fin se la asaba. La torta de ocas se seguía este procedimiento: se las endulzaba al sol, se las cocinaba y pasaba por cedazo. La masa se mezclaba con huevos, azúcar, vino, canela y nuez moscada. Se la rellenaba con un corazón de raspadura, y se la horneaba. J. P. Sanz recomienda preparar esta torta de la siguiente manera: se cuecen 4 onzas de quinua en leche y se pasan por un cedazo. La quinua cocida se mezcla con 10 yemas de huevo, 3 onzas de manteca, azúcar, vino, agua rica y canela, y se hornea.

Del siglo XVIII, claramente, proviene el rosero. Este come y bebe debió crearse en algún claustro, porque su refinada elaboración incluye zumos de frutas, mote sin membrillas, especias, almíbares, frutas troceadas y las aguas aromáticas que elaboraban las monjas, como agua de ámbar, agua de rosas, agua de azahares, agua rica y agua carmelitana. El rosero indica las diferencias de clase,

puesto que también el champús es una preparación que incluye harina de maíz y zumo de naranjilla, especias y hojas de naranjo, raspadura, además de mote entero. El champús era de consumo popular y se lo consumía a propósito de la fiesta de Corpus Christi. El rosero también se preparaba para esta ocasión.

De las colaciones que se ofrecieron a las autoridades y a las damas en todas las recepciones y fiestas organizadas por el Cabildo y la Audiencia, han perdurado los helados, los barquillos de harina y los dulces llamados 'colaciones', de los que se ha hablado anteriormente.

La mencionada golosina de lechecrema, según Juan Pablo Sanz, consistía en majar, con un poco de agua, seis libras de almendras, a las que se había quitado el pellejo metiéndolas en agua hirviendo. En una olla y a fuego lento se cocían 12 onzas de leche, dos claras de huevo y 4 onzas de azúcar hasta que este contenido se redujera a la cuarta parte. Se añadían las almendras majadas y se hacía hervir por unos minutos. Se echaba una cucharada de agua de azar. Al momento de servir se adornaba con almendras acarameladas, pasas y canela en polvo.

ANEXO 1
Semiótica de la cocina

Códigos

¿Cómo se combinan los sabores al interior del supersigno que es cada uno de los platos? En el esquema de los cuatro sabores principales las relaciones son estas:

- salado y agrio
- salado y dulce
- salado y picante
- dulce y agrio
- agrio y picante

De hecho no se encuentra la combinación de dulce y picante. Mencionemos algunos casos de las relaciones frecuentes: el estofado de carne del seco de chivo es salado y agrio; salado y dulce es el condumio de la morcilla blanca; saladas y picantes son todas las salsas de ají; dulce y agria es la colada morada; los ceviches son agrios y picantes.

Se busca equilibrar los sabores: el arroz con poca sal acompaña a las carnes saladas, estos son los secos de gallina o carne. Mote, papa, plátano maduro, camote dulce, de sabores suaves o dulces, acompañan a la fritada de cerdo que es muy salada.

En el cuadro de texturas no se admite lo que sea totalmente líquido. Se prefiere lo espeso. Es este sentido, el pueblo utiliza la expresión "más el caldo que las papas", enunciado irónico que se usa para calificar proyectos ampulosos, discursos rimbombantes, etc.

Hierbas aromáticas y especerías se combinan de acuerdo con los sabores predominantes de sal o de dulce. Para las composiciones de sal se utilizan perejil, culantro, apio, orégano, paico, asnayuyo y vegetales que den sabor como ajo y cebolla. Las especerías que concuerdan con estos aromas y sabores son pimienta y comino. Cuando lo predominante es el dulce se añaden hoja de naranja, hierba luisa (limoncillo), cedrón, cáscara de piña, canela, ishpingo (flor de la canela), pimienta dulce, clavo de olor, anís, esencia de vainilla, nuez moscada.

En cuanto al color, se relacionan rojo y verde en los platos de sal. En algunas composiciones resalta el amarillo, como en quimbolitos y quesadillas.

La colada morada en realidad es casi negra. El blanco es poco apreciado y su presencia es excepcional, este color puede aparecer en los higos negros que se acompañan con queso blanco.

A propósito de las texturas conviene recordar los procedimientos con los que se las obtiene: moler, majar, tostar, freír, cocer en agua, cocer al vapor, envolver en hojas, ahornar, ahornar en cazuela de barro, macerar, rallar, congelar, secar al sol, espolvorear, asperjar, aliñar, asar a la plancha, asar a la brasa, cocinar en paila, decantar, batir con molinillo, batir en gancho.

Dos códigos se entrecruzan en la cocina interregional. Según los cronistas de Indias[1], en la cocina de los incas y de los pueblos conquistados por ellos, se cocían en agua los tubérculos y el maíz; se molía con metate; las carnes se asaban en brasa, se secaban al sol; maíz y tortillas se tostaban.

Los sabores eran salado, agrio y picante. El sabor dulce era secundario. Su percepción de lo dulce resultaba del sabor de las frutas y de la savia dulce de la caña tierna del maíz o del ágave. Los actuales campesinos andinos suelen decir desabrido al postre.

Las masas de maíz, humitas tamales y chigüiles, se envolvían en hojas y se cocinaban en agua. En la cocina tradicional estas masas se han enriquecido con huevos, manteca, mantequilla, quesos, pasas, etc., y se cocinan al vapor, estos ingredientes y este procedimiento fueron desconocidos por los indios.

Los cronistas[2] descubrieron los sabores de los alimentos y los compararon con los que ofrecían los productos europeos. La cocina tradicional es el resultado de la aplicación de procedimientos europeos a los ingredientes andinos y americanos en general; además, los españoles incrementaron el repertorio gastronómico con carnes, vegetales, grasas y especias.

Sin embargo, la tendencia que revela el consumo muy marcado de féculas y harinas se relaciona con la cocina prehispánica[3].

---

[1] Manuel Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Editorial Nacional, 1981, pp. 167-228.

[2] Pedro Cieza de León, “Del sitio que tiene la ciudad de San Francisco de Quito, y de su fundación, y de quién fue el que la fundó”, en Roberto Páez, *Cronistas Coloniales*, Segunda Parte, Quito, BEM, pp., 58-59.

[3] Roberto Ramia, “Las recetas de doña Doloritas Gangotena y Álvarez”, en *Cultura*, revista del Banco Central del Ecuador, N° 23, Quito, 1985, p.381.

ANEXO 2
Cocinas regionales

Una cocina regional es la configuración de factores de diversa índole. Depende de las especies vegetales y animales comestibles que ofrece el medio. Su tradición es un conjunto de técnicas y valores simbólicos. Manifiesta influencias foráneas antiguas y modernas. Se relaciona con los aspectos sociales y económicos que regulan la vida de la población.

En cada uno de los casos y salvo en zonas muy aisladas, se trata de una compleja trama, más todavía si se consideran las peculiaridades de la cocina familiar y las innovaciones que se adoptan en el transcurso del tiempo.

Por tratarse de pueblos y sociedades en contacto son muy importantes las influencias, aunque estas no llegan a eliminar la tradición. Esta circunstancia provoca dos tensiones: 1) Una tendencia a salvaguardar la tradición, expresada mediante controles rigurosos y estrictos protocolos, y 2) Una actitud más o menos abierta frente a las novedades, actitud que obedece al intercambio cultural y a las condiciones económicas generales del país.

En el panorama de las cocinas del Ecuador, según los productos básicos de la dieta, pueden reconocerse hasta cuatro regiones más o menos definidas.

El predominio de la yuca

Esta raíz es la base de la alimentación de los pueblos de la Amazonía (Shuar, Achuar, Siona y Secoya, Huaorani, Cofán y Quichua del Oriente) La comen cocida en agua, al vapor, en forma de cazabe, y es el fundamento de la chicha mascada. Algunas variedades de yuca acompañan a todos los alimentos.

Otros bastimentos de la dieta son camote, papa china, plátano, maíz blanco, maní, calabazas, ají, palmito, caña de azúcar, chontaduro, frutas tropicales. La carne proviene de la caza (saíno, guatusa, mono, danta, rana; aves como tucán, guacamayo) y de la pesca. Son apreciados las larvas de un insecto de la palma y los huevos de tortuga.

Los cofanes preparan chucula, que es un batido de plátano o de chontadura. El maito de los quichuas amazónicos es un envuelto de masa de yuca en hojas de bijao.

El territorio del plátano

Se dice que el padre Tomás de Berlanga introdujo el plátano en 1516. Se lo sembró inicialmente en la Isla Española. Luego la planta se expandió por todas las tierras cálidas del continente. En la costa del actual Ecuador se asentaron algunas variedades, que se convirtieron en la base de la alimentación de los pueblos indios denominados Awa o Coaiquer, Chachis o Cayapas y Tsachila o Colorados. El plátano es alimento importante de la población afroecuatoriana que vive en el norte de la Costa. Ocurre de igual modo en la cocina del pueblo mestizo que habita en el resto del Litoral ecuatoriano. Además, la cocina costeña privilegia el arroz tanto como el plátano. Los guisos de esta región se matizan especialmente con maní, comino y hierbas aromáticas. Una gran variedad de frutas da lugar a dulces, refrescos, helados y mistelas. El ayampaco, que es un envuelto con hojas de bijao, combina pescados de agua dulce y plátano. Este ayampaco y los bollos, envueltos con hojas de plátano, se preparan en los declives occidentales de la cordillera andina. La cocina del plátano avanza hasta los valles cálidos de la provincia serrana de Loja.

Notable presencia del coco

Un barco negrero que viajaba de Panamá al Callao, a mediados del siglo XVI acoderó en la costa de Atacames, actual provincia de Esmeraldas. Los negros eliminaron a los traficantes y se quedaron en esas cálidas y húmedas tierras. Se trata del núcleo más antiguo de la población afroecuatoriana. El coco regionaliza la comida de esta población. Son muy conocidos los encocados de pescado, camarón y guanta. El suave sabor de la leche de coco se mezcla con sabores y aromas de las hierbas propias de la zona. Pero el coco se impone con las cocadas blancas y negras, dulces de paila que viajan por todo el país. Junto al coco, la cocina esmeraldeña propone el bolón, la bala de plátano y la chicha de chontilla.

La región del maíz, la papa y el cuy

Los principales productos vegetales de la región interandina son el maíz y la papa. Sus variedades determinan las modalidades culinarias. Con esto se alternan los nativos fréjol, melloco, quinua, sambo, zapallo, oca, y los introducidos alverja, lenteja, haba, zanahoria, remolacha, col, coliflor, pepinillo, etc. El cuy es el animal emblemático de esta cocina, se lo consume asado o a la brasa, aunque las comunidades indias y campesinas suelen prepararlo en sopa o locro. Sin embargo, El cerdo fue el aporte español más significativo. De este animal se comen todas sus partes, en formas de fritada, chicharrón, hornado, perniles, salchichas, chorizos y morcillas; se aprecia su piel reventada o asada al carbón y, por último, se valora su manteca.

El cuy, en los pueblos del altiplano, interviene en prácticas tradicionales relacionadas con la familia y el entorno social. El cuy entra en peticiones de mano, bodas y compadrazgos. Las piezas del cuy se reparten de acuerdo con la importancia de los miembros de la familia. Entre los campesinos mestizos el cuy es alimento obligado en comidas de fiesta y homenaje; acompañado con papas cocidas es signo de respeto, y prosperidad.

El mejor acompañamiento de la fritada o del cerdo hornado es el mote pelado, el sabor neutro de este último equilibra el intenso sabor de la carne. Ají con cebollas o el chiriucho–ají frío–se añade a estos platos muy frecuentes en ferias, mercados y fondas. En la manteca caliente, en la que se hace la fritada, se echan papas peladas, plátanos maduros descortezados y camotes mondados hasta que se doren; el suculento plato de fritada se acomoda con estos productos.

Si el cuy se acompaña con papas cocidas y salsa, en cambio fritada y hornado se llevan bien con tortillas de masa de papa rellenas con queso y asadas en sartenes o tiestos de barro.

En la cocina interandina las variedades de maíz se someten a numerosas modalidades culinarias. Ya se ha mencionado el mote pelado. Este mote se hace con el morocho o el maíz blanco duro, cocido en un primer momento con ceniza de madera, y luego restregado, lavado, secado al sol y vuelto a cocer.

Con harina de maíz se elaboran tortillas, panes, tamales, quimbolitos, chiguiles, champús, y en el día de difuntos, se acostumbra la colada morada o mazamorra con harina de maíz negro endulzada con miel y compuesto con jugos de mora, naranjilla, mortiñoLa chicha de jor a se obtiene del maíz germinado, molido y secado al sol. La humita y las torrijas se confeccionan con maíz tierno y molido. Con maíz entero se preparan tostado de manteca, cancha, caca de perro o maíz garrapiñado, y canguil. Por último, en casas y lugares públicos se encuentra el morocho, que es una combinación de maíz blanco molido, cocido con leche y condimentado con canela.

Signos de la cocina interregional del Ecuador

Cuando Richard Nixon, a la sazón vicepresidente de los Estados Unidos, visitó el Ecuador, Galo Plaza le ofreció un almuerzo. El menú incluyó una humita, bollo de choclo envuelto en la hoja de la mazorca y cocido al vapor. Terminada la comida, Plaza preguntó al comensal sobre qué opinaba de la humita. Nixon respondió que encontró deliciosa la masa, "pero la lechuga de la cubierta estuvo muy áspera para tragarla"[1]

Relata, en cambio, el escritor Juan Montalvo en su tratado *Los banquetes de los filósofos* que invitado como fue a una casa de la provincia de Imbabura y llegada la hora del almuerzo, pusieron en la mesa raciones de caracoles, de los que en quichua se denominan *churos.* Asistía a la mesa un escocés, quien se echó a la boca un puñado de caracoles. La anfitriona intentó instruir al extranjero sobre el modo de chupar los moluscos, pero fue demasiado tarde y el comensal se tragó ese "vidrio mal molido"[2].

1 Plutarco Naranjo, *Saber alimentarse*, Quito, Biblioteca Ecuatoriana de la Familia, 1991, p.129

2 Juan Montalvo, *Siete Tratados*, tomo II, Besanzon, imprenta de José Joaquín, 1882, p., 177.

A partir de estas dos anécdotas extremadas podemos deducir que las cocinas son expresiones de las diferencias culturales y que, en consecuencia, entrar en contacto con ellas significa enfrentar uno o varios modelos de la realidad.

¿Cómo estudiar ese modelo? Los semiólogos afirman que la cultura, o un sector de ella, puede analizarse con la ayuda de los conceptos desarrollados por la lingüística y la comunicación[3].

El Ecuador es un país pluriétnico y pluricultural. Los etnógrafos opinan que menos del cuarenta por ciento de la población se integra con pueblos indios y con habitantes afroecuatorianos, en tanto que más del sesenta por ciento de la totalidad corresponde a la población mestiza, mezcla de blancos, indios y negros. Las naciones indias de la Amazonia y de la Costa, así como los pueblos indios de la Sierra, expresan sus diferencias mediante sus lenguas, vestuario, imaginario, organización familiar, y prácticas culinarias. La población mestiza habla español y su imaginario es el resultado de las raíces antes mencionadas.

Las cuatro regiones culinarias y sus subregiones, por estar en estricto contacto, no presentan límites claramente definidos. La cocina que predomina en el Ecuador es la interregional. En el marco de las diferencias, quizás un fuerte factor integrador, es esta cocina.

En ocasiones, la cocina interregional es calificada con los términos "tradicional" o "criolla".

Por "comida tradicional" la gente entiende cualquier plato atribuido a la raíz india, aunque esa atribución sea ambigua y ajena a esa raíz, ejemplos son los buñuelos, los mojicones, la espumilla, etc. En general, la población desconoce el origen de los alimentos y de los procedimientos que se aplican para transformarlos. Mas, conviene insistir en que hablamos de la *tradición viva* en la comunidad y no de rescate ni reconstrucción de ese factor.

Muchos oponen lo criollo a lo extranjero. Parece ser que lo criollo hasta el siglo XVIII se oponía a lo indio. A partir del siglo XIX y con la inserción de las culturas francesa e inglesa, la población criolla orientó la percepción de las diferencias hacia esas culturas. Los ideales de los ilustrados criollos del siglo XIX se reconocían en las civilizadas Francia e Inglaterra. El siglo XX prolonga esta perspectiva, pero ya no con las pomposidades criollas; los actuales mandatarios, altos militares, empresarios admiten lo extranjero sin la menor extrañeza y en los últimos días, se dice que este comportamiento se debe a la globalización.

Hoy en día suele identificarse lo criollo con lo popular y lo extranjero con lo internacional. Los grandes hoteles, muchos restaurantes, ofrecen gastronomía de distintos países. Las dietas especiales (vegetariana, macrobiótica, etc.) son similares a las de todas partes. La comida tradicional se ofrece tímidamente en los grandes hoteles; es motivo de ferias gastronómicas y se refugia en pequeños locales. En las ciudades

3 José Lozano, *Introducción a Lotman y a la Escuela de Tartu, en Jurij M. Lotman y Escuela de Tartu*, Madrid, Cátedra 1979, pp. 22 y sgs.

importantes, hamburguesas, pollo brosterizado, hot dog y pizzas son cosa creciente, no obstante, estas formas se ven como síntomas de penetración transnacional o como respuesta a la urgencia del mundo actual.

En el mosaico cultural del Ecuador es muy notable la relación de la cultura mestiza predominante con el pueblo quichua, vinculación que se explica sea porque es una de sus raíces, sea por el contacto actual. En efecto, el pueblo quichua nutre con mano de obra diversas áreas de la producción, tales como la fabricación de azúcar, la apertura de carreteras, etc.; genera buena parte de la producción agrícola andina: papas, hortalizas, verduras, ajo; se dedica al comercio ambulante de productos agrícolas en las ciudades. La relación de la cultura mestiza con los demás pueblos indios se limita al intercambio de productos alimenticios manufacturados. La cocina refleja estas relaciones.

Por último, la cocina tradicional responde a la alternancia de los tiempos sagrado y profano[4]. La diferencia más notable se percibe durante la cuaresma y la Semana Santa. El plato que caracteriza este periodo es la fanesca. Cosa igual ocurre con algunas fechas del calendario católico: antes del día de difuntos, 2 de noviembre, se preparan *colada morada y guaguas de pan*; *buñuelos* en navidad; *champús* en Corpus Christi. La presencia de estas prácticas se articula con orígenes culturales remotos, a su vez vinculados con antiguas creencias de los ámbitos mágicos y religiosos[5].

Para bosquejar el análisis semiótico de la cocina interregional del Ecuador debemos partir del establecimiento de un corpus. Con este propósito acudimos a dos fuentes: recetarios y experiencias directas. Se advierte que el corpus incluye, únicamente, los platos vigentes. La clasificación obedece a los nombres genéricos con los que los usuarios designan a los alimentos. Los platos pueden aparecer organizados en el sistema tripartito de sopa, segundo y dulce, este sistema se deriva de la modalidad francesa que se introdujo en el siglo XIX[6] y que fue adoptado para las recepciones oficiales y los convites de las familias adineradas. El sistema se mantiene en la actualidad, aunque simplificado. En ocasiones especiales se presenta una entrada, una sopa, un plato fuerte, un postre, un café y un bajativo; la comida así dispuesta se acompaña con vino. En estos casos, no todos los platos son tradicionales. Cosa igual ocurre con la modalidad de buffet.

Mas la comida interregional se aparta del protocolo mencionado porque su consumo presenta otras opciones. No es raro que a un solo plato, sopa o plato fuerte, acompañe una bebida. Muchos platos se ofrecen libremente, a cualquier hora del día y fuera de casas y restaurantes.

4 Santiago Páez, *¡A la Voz del Carnaval!* , Quito, Abya-Yala, 1992.

5 Alejo Carpentier, *Tientos y diferencias*, Buenos Aires, Calicanto.

6 J. P. Sanz, Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero, con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesía y la urbanidad que se debe observar en la mesa. Obra escrita con vista del Manual Francés y la práctica de este país, Quito, Imprenta de Valencia, 1882.



Tercera parte
Cocina quiteña
Período republicano

Capítulo 1

La cocina quiteña de la década de 1820, es decir del período grancolombiano y de las primeras décadas republicanas, en las casas de los criollos, fue la misma del siglo XVIII. El indio comió maíz tostado, harina de cebada, papas, fréjoles, cuy y chicha. Como anota un viajero, la comida de los artesanos se completaba con carne de buey y caña dulce, además de las frutas de la tierra y algunas de clima templado y caliente. En las plazas se vendían aguacates, guayabas, chirimoyas, plátanos, etc.

Tres servicios aparecían en las mesas criollas: el primero que contenía puchero u olla podrida y sus correspondientes mudas o carnes y raíces que se servían en platos o fuentes por separado; el segundo que eran carnes asadas, de caza o de animales domésticos, y el tercero, que contenía diversidad de dulces y helados.

Los soldados de los ejércitos libertadores iban acompañados de mujeres que cocinaban, arreglaban la ropa y curaban a los heridos. Se sabe que la gente de los poblados que quedaban en las rutas de los desplazamientos se preparaba con contribuciones de leña, alimentos y hierba para los caballos. Esta práctica voluntaria, posteriormente, cuando la República se encontró

envuelta en innumerables asonadas y levantamientos, cambió de signo y se transformó en un azote, puesto que los soldados saciaban su hambre mediante la rapiña. Bandas de soldados conservadores o liberales asolaban los caseríos, situación que se mantuvo hasta cuando Eloy Alfaro inició la profesionalización militar.



Sopera elaborada para el banquete que se celebró en honor a Simón Bolívar, Archivo Juan José Flores, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito.



Capítulo 2

Comidas que se ofrecieron a Simón Bolívar

Existen dos documentos que informan sobre ingredientes y otros materiales que se dispusieron para preparar las comidas que Quito y Cuenca ofrecieron al Libertador Simón Bolívar.

El primero se encuentra en poder de la historiadora Tamara Estupiñán Viteri. Se trata de dos amarillentas hojas de papel que contienen una lista escrita con tinta. La historiadora Estupiñán recibió estos papeles como legado de su familia paterna. Uno de sus antepasados llegó a Quito en el séquito del Libertador y se quedó en esta ciudad. El documento, cuyo título es *Lista de los necesarios para la comida del Li. Simón Bolívar*, no lleva fecha. De modo que, para ubicarlo en el tiempo, sólo queda el camino de la deducción. El Libertador estuvo en Quito en seis ocasiones. La recepción, de la que da cuenta parcial el documento, pudo haber ocurrido en la primera o segunda permanencia. Esto es entre el 16 de junio y el 28 de junio de 1822, o entre el 7 de noviembre y el 8 de diciembre del mismo año. Las otras permanencias fueron muy fugaces y durante la quinta, entre el 17 de marzo y el 22 de mayo de 1829, el Libertador se encontraba muy enfermo y los acontecimientos políticos eran en extremo graves. No eran días para banquetes.

La comida debió ocurrir en uno de los 12 días de la primera permanencia. Las causas son casi obvias: era la primera vez que el Libertador se encontraba en Quito. Los criollos que se salvaron de la purga antirrealista, que se efectuó entre 1810 y 1822, debieron encontrar en Bolívar su redentor. Su presencia significó el fin de la lucha por la supervivencia, puesto que algunas familias criollas que apoyaron a la Junta Soberana de Quito, fueron casi exterminadas; verbigracia, la familia Montúfar. Cosa igual ocurrió con el clero, aunque en este caso –como se verá más adelante– el interés de homenajear a Bolívar significó un posible ascenso a un obispado.

La misma noche del 16 de junio se ofreció un baile de gala en casa de la familia Larrea. Según la actitud que se adoptó en esos días, las familias concurrían al baile con el afán de presentar sus hijas al cuerpo militar vencedor. Los padres anhelaban la realización del matrimonio de su hija con alguno de los gallardos ingleses, franceses o americanos que integraban el Estado Mayor de Bolívar.

En este baile, el héroe se relacionó con Manuela Sáenz de Thorne. Pero la suculenta comida debió ocurrir un día después o algo más tarde, siempre antes del 28 de junio. No pudo ser durante el baile porque el volumen de los ingredientes indica que se preparó comida para un gran número de personas. El convite pudo realizarse en un convento o en una casa de campo. No se conocen estos datos.

La lista contiene algo más de 65 ítems. Dos de ellos se refieren a 2 mulas de leña y a 25 de carbón. Los demás aluden a los géneros alimenticios. Los cárnicos incluyen 2 terneras medio gordas, 4 puercos gordos, 8 carneros muy gordos, 1 vaca gorda, 4 cabritos gordos, 8 perniles curados, 50 conejos. La volatería es de dos clases, a saber: la doméstica, que incluye 4 pavos gordos, 80 pollos, 40 gallinas, 8 capones, 80 pichones, y la de cacería, que consta de 4 patos, 80 tórtolas, 50 perdices, 12 pavos de monte y 24 palomas torcazas. El pescado estuvo presente con 2 arrobas de peje escogido y 2 bagres. Finalmente, los cárnicos incluyeron 16 lenguas, 2 pesos de sesos, 18 lomos de res y cuatro pesos de criadillas.

El conjunto de alimentos vegetales presenta los siguientes productos con sus cantidades y en algunos casos los valores: 4 pesos de coliflor, 2 pesos de lechugas buenas, 400 alcachofas, y una mula de col de Chillogallo, una mula de col de Pomasqui, 2 mulas de cebolla de Machachi, una mula de cebolla de pepa de Machachi, una mula de ajo, 3 pesos de tomate, 2 pesos de perejil, 2 mulas de alverja, 2 arrobas de pallares o tortas, ? arroba de garbanzos, 2 arrobas de arroz entero, una arroba de almendras, una arroba de pasas, una arroba de pimienta negra, 2 arrobas de clavo, 1 arroba de comino, 2 onzas de azafrán, 1 libra de canela, 2 pesos de ají colorado, 400 aceitunas, un tercio de manzanas aunque sea verdes, un tercio de duraznos aunque sea verdes; un peso de yuca, otro de camotes, otro de zanahorias, otro de plátanos, un tercio de pepinos pintones y dos libras de orégano de Castilla. Hay que agregar a este grupo una mula de harina.

El aceite y las grasas que se utilizaron fueron: 1 botija de aceite, 14 bollos de mantequilla y 4 pesos de manteca.

El vinagre y el vino de cocina fueron: 8 frascos de vinagre de Castilla, 12 frascos de vino Carlos y dos frascos de vino Generoso.

La lista concluye con estos ingredientes: 4 cajones de huevos de dos en carga, un tercio de sal, 6 panes de azúcar y dos pesos de leche.

Conviene decir algo sobre las medidas. Se habla de mulas: comúnmente, es el conjunto de las cargas que acarrea la mula, una a cada lado. Estas cargas, según el Diccionario de la Academia,

se denominan 'tercios'. Convertir a libras estas cantidades es infructuoso. Igual ocurre con los bollos y los panes. Sencillamente, no se puede calcular la cantidad que se compraba con un peso. Un balance somero de la carne que se preparó arroja algo así como 2 100 libras. Si cada comensal se benefició con una libra –aunque algunos pudieron no saciarse con dos libras–, se tiene que el festín alcanzó para 1 500 personas, más o menos.

El segundo documento se conserva en el Museo Particular "Manuel A. Landívar" de Cuenca. El original se presenta con una transcripción a máquina ejecutada por el Dr. Manuel Agustín Landívar. Contiene varias listas y otras informaciones útiles para reconstruir, sobre todo, usos y costumbres.

Bolívar llegó a Cuenca el 8 de septiembre de 1822. Se hospedó en la casa denominada 'Chaguarchimbana', y su guardia de honor, en la casa de Jacoba Polo, en el centro de Cuenca. La comida se realizó en alguna fecha anterior al 30 de septiembre, puesto que con esta fecha aparece una constancia de gastos y la entrega de 20 pesos y siete reales que el canónigo Pedro Ochoa adeudaba a la Superiora de las carmelitas y que restaban de los 400 pesos de los fondos del Tesorero de Diezmos. Por el contenido de la constancia se deduce que la recepción se realizó en algún día anterior al 30 de septiembre.

El documento contiene cinco partes. El título de la primera es "Sobre el libramiento de 500 pesos para el refresco del Excelentísimo Libertador". Se trata de un acta de Cabildo Extraordinario, que suscribieron el deán y los canónigos de la Catedral de Cuenca. Se reunieron el deán Fausto de Sodupe; el canónigo de Merced, José Mexía; el racionero José de Granda, el racionero Bernardino Albear y el medio racionero Dr. Juan Aguilar y Cubillas. Se hizo constar a los ausentes: Maestrescuela José María Landa, canónigo Pedro Ochoa, canónigo Andrés Villamagan y racionero José Miguel Carrión. Contiene alguna aclaración sobre los fondos y el aporte del deán. La sesión ocurrió el 20 de julio de 1822.

La segunda parte trae este encabezamiento: "Planilla de gastos hechos en las dos mesas que se le pusieron al Excelentísimo Señor Libertador, Presidente de la República, de la comida y refresco por el Excelentísimo Cabildo Eclesiástico, rendida por la Reverenda Madre Priora de las Carmelitas Descalzas de esta ciudad, María Josefa de Jesús y los Arcángeles". Esta planilla se fechó el 25 de abril de 1823.

A continuación se añade una lista de compras ordenada por orden del Canónigo Pedro Ochoa, del 5 de agosto de 1822, compras que se realizaron antes del acontecimiento.

Luego viene la constancia de otros rubros y la devolución de unos pesos a la Madre Superiora, por parte del Canónigo Ochoa, del 30 de septiembre de 1822.

Y por último se resume todo en una demostración de gastos, a los que se añaden las pérdidas que resultaron de las dos mesas. El costo de la pérdida fue de algo más de doscientos pesos, que la Tesorería de Diezmos había asumido. Se resolvió que el resarcimiento se liquidaría mediante descuento de las rentas de todos los integrantes del venerable Cabildo. Esta última parte corresponde al 10 de junio de 1823. Se puede decir que en este día la Madre María Josefa de Jesús y los Arcángeles, a la noche, pudo conciliar serenamente el sueño, durante las pocas horas que las monjas carmelitas descalzas duermen.

Para estas mesas de Cuenca se hacen constar 60 ítems, aparte de la leña y el carbón.

Las carnes son de puercos gordos, lechones, terneras, borregos, cabritos, perniles, lenguas secas. De aves domésticas: gallinas, pollos, pavos, patos. Y de pescado: dos arrobas de róbalo.

Los vegetales son: arroz, aceitunas, maíz blanco, trigo, anís, ajonjolí, garbanzos, frutas, pimienta, comino, cebollas, ajos, azafrán, pepita de melón, cacao, canela, chuño, canela de Ceilán.

La lista se completa con sal, azúcar, vinagre, vino, aguardiente resacado, huevos, leche, mantequilla, quesos y ron. Además de dulces de higos y peras. Se hace constar el flete para la nieve.

En otra lista aparecen almendras, canela de Ceilán, maní, pasas, clavo, aceite, café, té. Además de los licores: 3 docenas de resolis, 1 botija de aguardiente, 4 cajones de coñaque (sic), 10 cajones de vino Burdeos (sic), 1 caja de vino Champany (sic), 1 frasquerón de ginebra y 6 botellas de vino moscatel.

A diferencia del documento de Quito, en este se incluyen los siguientes materiales: papel para adornos de las mesas, velas de sebo para iluminar la casa del refresco, ceras del norte para faroles, piezas de seda para ramo de adorno de la mesa del refresco, lana para manteles, madera y clavos para armar mesas, el flete de canoa en Yaguachi y de mulas para llegar a Cuenca; comida, pan y bebidas para la servidumbre (peones) y el jabón para lavar manteles y ropa de mesa.

Ocurrió que en los actos, comida y refresco, se perdieron muchos objetos. Igual, la lista trae el pormenor de cucharas de plata, ponchera, platos de cristal, botellas de cristal sisadas de oro, vasos dorados, servilletas, fuentes de losa chicas y grandes, platos blancos grandes y pequeños, tacitas y tazas de café, cazuelas, ollas, mantel pequeño, tenedores de plata y un paño de manos. En otras palabras, la pérdida fue cuantiosa.

Del examen de los productos y por deducción es posible tener una idea de las viandas que se sirvieron en los convites.

En Quito se prepararon:

- Puchero con carnes y frutas, peras y duraznos, a la manera de las Islas Canarias.
- Asados de carne macerada con aguardiente y muy condimentada.
- Aves domésticas asadas y con salsa.
- Aves de cacería asadas.
- Conejos asados o con salsa.
- Perniles.
- Lenguas secas.

- Tortillas de sesos o canastas de hojaldre rellenas con sesos.
- Pescado escabechado.
- Lomos de res rellenos.
- Criadillas emborrajadas.
- Ensaladas de lechuga y tomate.
- Ensaladas de pepinillo y coliflor.
- Cascos de alcachofa.
- Ají.

Los postres pudieron ser: tortas de harina con almendras y dulce de leche.
En el caso de Cuenca hay dos momentos: la comida y el refresco. En la comida pudo haber:

- Puchero con carnes y frutas, peras y duraznos, a la manera de las Islas Canarias.
- Pavos rellenos.
- Patos asados.
- Róbalo escabechado.
- Ternera con salsa.

- Borrego asado.
- Lechones hornados.
- Arroz cocido.
- Mote pelado.
- Pan de trigo con ajonjolí.
- Quesos.
- Ají.

Los postres fueron helados y dulces de fruta.

Para el refresco, en cambio, se prepararon chocolate, café y té. Todo acompañado con galletas de chuño o almidón con anís y almendras, tortas con pasas y dulces de maní.

La información de Cuenca es casi completa, porque además trae la carta de licores. En principio, el mismo tipo de licores se brindó en Quito.

Salvo la explícita mención del puchero en el documento de Cuenca, las viandas y postres son deducciones. El escabeche de pescado es otra fuerte posibilidad. Así también el mote pelado de Cuenca.

A la vista de las dos cartas surgen algunas conclusiones:

1) El tipo de comida es marcadamente español, pero hay también una presencia americana. Figuran el ají, el cacao, el maíz blanco, el tomate, la yuca y el camote. Es curioso que no aparezca la papa. Por ser además comida oficial, el colorante es el azafrán y no el humilde achiote. El pavo, originario de América, tiene ya un importante espacio. En todo caso, parece que el puchero era el potaje obligado. Puede suponerse que esta composición, netamente española, ya incluía productos americanos como la yuca y el camote. Un aspecto especial es la adición de frutas: duraznos y peras, tal como se lo prepara en las Islas Canarias.

2) Es notable la ausencia de papas. Aunque se la nombra ya en la crónica de Cieza de León y se la menciona con entusiasmo en el libro de W. Stevenson, el secretario del Conde Ruiz de Castilla, 20 años antes de estos acontecimientos. Se ha de suponer que no se la tomó en cuenta por considerarla un alimento muy popular y por tanto no adecuado para las comidas de homenaje.

3) Del documento de Cuenca se desprende la información sobre usos y modales. Por la lista de los pedidos se advierte que la vajilla era de plata, cristal y losa. Se habla de cucharas y tenedores de plata, mas no de cuchillos. Los tenedores pudieron ser de tres puntas, tal como se los ve en algún cuadro del siglo XVIII.

   La losa era blanca e importada. Platos y fuentes que se perdieron fueron motivos de reclamo y hubo que reconocer su costo y respectivo pago a los propietarios.

   Desaparecieron o se rompieron platos, botellas y vasos de cristal. El gran aprecio que se tenía a estos objetos se revela en la descripción de los detalles de su servicio, color y sisados de oro. Se entiende este aprecio cuando se considera que estos objetos eran manifestaciones de lujo y riqueza. En la Presidencia de Quito no se trabajó el cristal y por tanto había que traerlo de distantes lugares.

4) Dada la importancia de los acontecimientos no se podía dejar de lado ningún detalle. Con mucho cuidado se decoraron las mesas. Para la del refresco cuencano se confeccionó un gran

En las tres páginas siguientes: listado de los ingredientes propuestos para el banquete en honor a Bolívar, colección particular.

centro, con piezas de seda y otros materiales que se adquirieron para el efecto. Se iluminaron los interiores con velas de sebo, cirios y faroles. Algo similar debió ocurrir en Quito.

5) Por la mención al paño de manos que también desapareció en el convite de Cuenca –destino parecido les tocó a las 11 servilletas – se deduce que se utilizaban las manos para desmenuzar las carnes. Una persona de servicio llevaba este paño y lo acercaba a cada uno de los comensales.

6) En la comida de Quito las aves del monte tienen un importante papel. Estas debieron capturarse en la selvática zona del noroccidente, no muy distante de la ciudad.

Contrasta la presencia de helados en la recepción de Cuenca. El hielo más cercano se encontraba en el Chimborazo. Pero los dos detalles demuestran que las recepciones se esmeraron por presentar lo mejor que cada ciudad podía ofrecer.

7) De Quito se desconoce quién o quienes financiaron la comida. Tampoco se sabe quien la preparó. En cambio las de Cuenca fueron financiadas por el Cabildo Diocesano y encomendadas a la superiora de las Carmelitas Descalzas. Cabe hacer notar que por esos días la sede obispal de Cuenca se encontraba vacante. También no hay que olvidar que Bolívar conservó el mismo sistema que la Corona Española logró como privilegio, el asunto del nombramiento de obispos, es decir, Bolívar tenía la capacidad de presentar candidatos ante la Santa Sede. ¿Hubo en los entretelones de estas recepciones un escondido interés? Se desconoce; pero las comidas siempre fueron encuentros propicios para resolver problemas, diseñar planes y en ocasiones, para terminar con todo.

8) En síntesis, coquinaria de origen español, ingredientes nativos como el maíz, el ají, especias y licores importados de Europa –algunos de distantes lugares como la canela de Ceilán– configuran estas mesas criollas.

Se ha dicho ya que la Independencia política no significó una ruptura drástica de la tradición cultural. Tal vez cambió la relación comercial de productos. Mientras en los días de W. Stevenson, es decir, 20 años antes, sólo se permitía el comercio interno y cuando más con España, en los días de la Gran Colombia hay una apertura al comercio con otros países. Desde otro ángulo, se puede advertir el modo de ser del criollo. La ausencia de la papa, el desdén por el achiote, muestran los conflictos de clase. Era otra la comida del ciudadano común y pobre, del campesino indio.

Lista de lo necesario p.a la comida del S.r Simon Bolívar

[illegible] Primeram.te dos terneras de año y medio gordas

3 [illegible] Y quatro Carneros gordos

[illegible] Y ocho carneros muy gordos

Y una Baca gorda

Y quatro Cabritos gordos

Y quatro Pabos gordos

Y doce [illegible] cevados

Y veinte y quatro patos de Castilla

Y sesenta Tórtolas

Y ochenta Pollos

Y quarenta Gallinas

Y seis Capones

Y ochenta Pichones

Y cinquenta Perdices

Y doce Pavas de Monte

Y veinte y quatro Torcazas

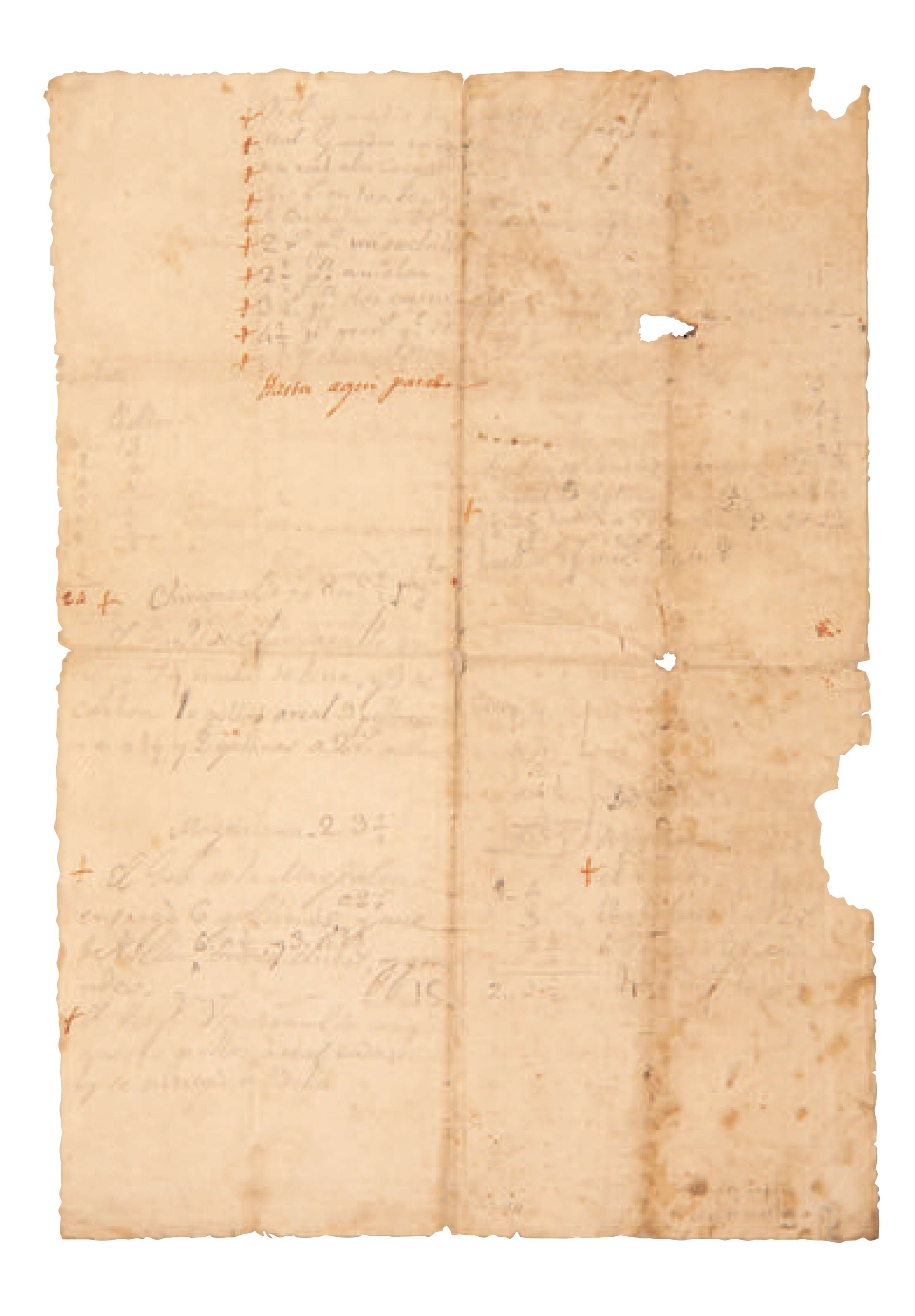
Y una Mula de Arina

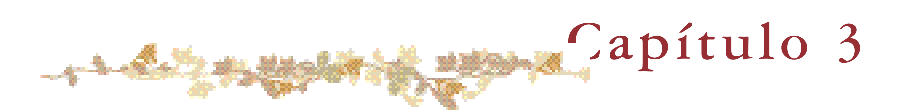
Y catorce Botijas de [illegible]

Y quatro Cajones de Huevos de dos en carga

Y recaudo p.a el Cocinero

Yt. dos p.s de Lechugas buenas
Yt. quatrocientas Naranjas
Yt. una Mula de Cor. de Chillopalle
Yt. otra id. de Camarones
Yt. cinquenta Cocos
Yt. dos Mulas de [illegible] de [illegible]
Yt. una Mula de [illegible] de [illegible]
Yt. un mula de Ajo
Yt. dos p.s de Tomates
Yt. quatro p.s de [illegible]
Yt. [illegible] p.s de [illegible]
Yt. dos Mulas de Hortalizas buenas
Yt. dos @ de [illegible] cocido
Yt. dos [illegible] y las [illegible] de [illegible]
Yt. seis [illegible] de Pollos
Yt. una @ de Garbanzo
Yt. dos id. de Arroz entero y Blanco
Yt. una id. de Almendra
Yt. un tercio de Sal
Yt. seis id. de [illegible]
Yt. quatro id. de [illegible]
Yt. dos id. de [illegible]
Yt. dos id. de Clavo
Yt. un peso de Comino
Yt. [illegible] onzas de Azafrán





Capítulo 3

Viajeros del siglo XIX y cocina quiteña

Es posible que el médico Abel Victorino Brandin estuviera en Quito en el año 1824, puesto que su libro *De la influencia de los diferentes climas del Universo sobre el hombre, y en particular, de la influencia de los climas de la América Meridional,* se publicó en Lima, en 1826. Eliécer Enríquez, en su libro *Quito a través de los siglos,* dice que Brandin se doctoró en la Universidad de París, que fue Caballero de la Orden Real y Caballero de la Legión de Honor, etc. (Enríquez, 1938: 147) Del libro de Brandin extrae lo relacionado con Quito. El viajero francés anota que la población de Quito era de 40 ó 50 almas y que se componía de blancos, mestizos, indios, negros y "otras mixturas".

La valoración racial, muy común en los científicos europeos de ese tiempo, en palabras de Brandin es como sigue:

> El mestizo es más ágil, más delgado, más inteligente e industrioso que el indio: el que es robusto de cuerpo, de pequeña estatura, de color aceituna, tostado, sin barba, apático, lento y floxo. (Enríquez, 1938: 147-148)

A partir de esta consideración Brandin pasa a describir algunas de las costumbres de los habitantes de Quito

> Es también muy común en aquel país el *mate,* que es una especie de té De la India oriental, aunque el modo de tomarlo es distinto, pues es con una bombilla o canuto. Usan por lo regular de esta bebida por la mañana en ayunas, y muchos la repiten por la tarde. Ella puede muy bien ser saludable y provechosa, pero el modo de beberla es demasiado desaliñado, porque con una bombilla sola se sirven todas las personas que hay en la compañía: los naturales son apasionados de este *mate,* y cuando caminan, lo prefieren a otro cualquier alimento. (Enríquez, 1938: 148)

Vendedora de carne, anónimo, Ca. 1879, colección privada.

No parece exacta la afirmación de Brandin cuando menciona a los naturales como bebedores de mate, a menos que con ese término se refiera a los habitantes blancos y mestizos. El mate no fue bebida de indios dado su costo, pues el producto era importado.

No deja de anotar que la población de Quito, en América del Sur, es la más inclinada a las artes de la pintura, escultura, platería; sin embargo, opina que la inclinación a las artes se ha paralizado porque

> La falta de ocupaciones y de educación con que se cría la gente vulgar, los conduce con la ociosidad a todos estos vicios (embriaguez, juego, hurto), y a la establecida costumbre de los bayles o fandangos muy licenciosos, los excesos y desórdenes corresponden a semejante función. El aguardiente, la chicha, el guarapo abundan y aumentan la liviandad. (Enríquez, 1938: 149)

Despertó la atención del médico la velocidad con la que se reponen los vegetales en Quito: "y al tiempo que toman su sazón las frutas, se envejecen las hojas que las acompañaron, y va produciendo otras el mismo árbol. Esta grande fertilidad hace abundar todo género de frutas y comestibles". (Enríquez, 1938: 153)

Calidad y costo de las carnes fue novedad para él: "Se observan en las carnes que se gastan en Quito de novillos cebados, carneros, cerdos y aves domésticas, que la carne de novillo o vaca es de mejor calidad que la de Europa, y se vende a cuatro reales la arroba." Advierte que abundan las legumbres verdes y las raíces. Coincide con las apreciaciones de W. Stenvenson, quien ya escribió en 1809 sobre el consumo de queso. Brandin afirma que "El queso tiene mucho uso en diversas maneras" y al igual que el inglés, dice: "La propensión a los dulces excede aquí respecto a otros países, y así es cuantioso el consumo de azúcar y miel". (Enríquez, 1938: 153)



Gobernaba el país el general José María Urbina, cuando en 1853, llegaron a Quito los franceses Vizconde Rene de Kerret y su primo el Conde de Kersaint. El propósito fue el de firmar un tratado de paz. Los descendientes

de Kerret conservaron su *Diario de viajes alrededor del mundo, 1852, 1853, 1854, 1855*, texto que Darío Lara reprodujo con explicaciones y comentarios en su libro *Viajeros franceses al Ecuador en el siglo XIX*.

Partieron de Guayaquil y pasaron la noche en Bodegas. En este lugar fueron invitados por el general Franco, que era el jefe de la plaza, a un almuerzo. Kerret ofrece esta descripción

> Al entrar al comedor, encontramos una mesa cubierta de platos que nos parecieron singularmente aderezados; pero, con el hambre devoradora, me prometí disfrutar de toda esta nueva cocina. Comenzamos con una sopa en que había pedazos de carne mezclados con banano en rebanadas longitudinales, tomates, patatas, huevos; todo esto condimentado con mucho ají: el hambre os obliga a comer de todo! (Lara, 1987: 45)

El sancocho de carne se hace con plátano y tomate, pero es impensable que lleve queso, huevos y papas. El ají es infaltable, aunque no se dice si se presentó en forma de salsa. En todo caso se trató de una "nueva cocina".

Pernoctaron en San Miguel de Chimbo, en Guaranda, en Ambato, ciudad en la que probaron su pan. La siguiente parada fue en Nagsiche. Darío Lara reproduce la palabra tal como la escribió Kerret, *Nasachi*. Pidieron comida al guardián de la hacienda.

> Nos trajo una sopa de carne secada al sol, cocida con patatas y una agua amarillenta; era algo como para causar vómito en cualquiera otra ocasión; pero, como nos moríamos de hambre, hicimos honor al plato, al que añadimos unos huevos duros y agua fresca; quedamos encantados de la cena (Lar a, 1987: 49)

Por lo visto se trató de un locro de charqui o carne adobada con sal y achiote y seca al sol. De hecho los comensales se enfrentaban a una "nueva cocina". Añadir huevos duros fue muy atinado, no así el agua fresca. Es posible que bebieran el agua en jarros o recipientes de barro.

La última parada fue Tambillo, sitio en el que descansaron: "Siguió luego el eterno caldo de gallina: era la última comida de esta clase antes de nuestra llegada a Quito". A lo largo del trayecto la comida fue rara y monótona. No se olvide que estas personas además de franceses eran aristócratas.

Pero las incomodidades del viaje terminaron en Quito, más aun en lo que se refiere a la cocina. Fueron recibidos por la rancia aristocracia quiteña, en ese entonces los Aguirre y los Larrea, además

de los diplomáticos españoles, los condes de Paz y el secretario, el marqués de Prado. Las familias quiteñas mencionadas no alternaban con el presidente Urbina.

Kerret dejó una deslumbrante descripción de una cena en la casa de los condes Aguirre:

> El señor Aguirre, que había realizado una parte de sus estudios en Francia, tenía todos los modales franceses. Esa enorme pieza (el salón de recepción) estaba separada por una galería en arcos de bóveda y columnatas elegantes; entre cada columna había leones y tigres disecados, así como otros animales. Hacia las ocho, se nos anunció que la cena estaba servida. [ ] Ér amos más de 80 comensales. Llegamos a un soberbio comedor; toda la vajilla era de plata. Se nos hizo un primer servicio en ese comedor: todo lo que el país tiene de cacería se hallaba en esa mesa, hasta un excelente *foie gras* y unos diminutos pescados, más pequeños que los gobios o pececillos de río de Europa, muy raros en ese país. En un segundo servicio, nada más sorprendente que vernos conducidos a un segundo comedor, con platería tan hermosa como en el que estábamos; vinos los más finos y los mejores de Europa; carnes de cacería mayor y de aves deliciosas; era una cena para echarnos por tierra, absolutamente de mil y una noches. Creíamos haber terminado, cuando se nos invitó a pasar a un tercer comedor para servirnos los postres, helados y café, en una palabra: los dulces. Nos hallábamos pasmados de tanto lujo, de tanta riqueza. Aquí todo el servicio era de oro, los vasos de cristal los más hermosos del mundo; la mesa cubierta de frutas las más variadas, sorbetes, etc Estábamos tr astornados; apenas me atrevo a escribir lo que vi aquella noche. La cena se terminó, con todos esos decoros, hacia las once de la noche. (Lara, 1987: 56-57)

En el primer servicio pudieron servir conejos y perdices; en el segundo, asado de venado y gallinas; en fin, sorprende las presencia de los pequeños pescados, que no pudieron ser otros que preñadillas, peces de agua dulce. Se supone que para los franceses los manjares eran conocidos y, en consecuencia, no valía la pena describirlos, a excepción, claro está, de los "diminutos pescados", desaparecidos en la actualidad, pero que fueron aprovechados por los habitantes mucho antes de la presencia de los europeos.

El diplomático español Joaquín de Avendaño, llegó a Guayaquil en el año 1857. En la parada obligatoria de Bodegas, en su viaje a Quito, se encontró con el presidente Francisco Robles, que viajaba al Puerto con el fin de sofocar alguna rebelión. El Presidente dispuso que una persona de su guardia acompañara al diplomático. De la estadía en Bodegas, describe, en sus *Recuerdos de mis viajes. Primer viaje a América. Ecuador,* su comida: "Preparamos al afecto un sancocho, especie de caldo, hecho con un pedacito de carne, yuca, ají y algunas yerbas olorosas, y unos huevos fritos, con plátanos, fruto del

bananero" (Avendaño [1857], 1985: 90) Reseña, exactamente, el sancocho. Al mencionado "pedacito de carne" suelen acompañar los *chaquiangos* para que el caldo adquiera el sabor particular del sancocho. Los plátanos que acompañan a los huevos fritos suelen aparecer fritos o cocinados con su corteza, Avendaño no especifica, aunque la explicación de que los plátanos son el fruto del bananero da a entender que los españoles de su tiempo tenían poca experiencia con este producto.

El dueño de la posada en que pasaron la noche, Avendaño, su hija y su comitiva, era propiedad de un limeño. Este señor redondeaba su economía con la elaboración de bollos de plátano que los vendía a los arrieros. No se sabe si los bollos eran de pescado y plátano envueltos en hojas y vueltos a cocer al vapor, tal se hacen los actuales, o de dulce, que son grandes amasijos de plátano maduro, envueltos en hojas y horneados, tal como los preparan en la zona de Bucay.

Avendaño siguió la misma ruta que los viajeros franceses, pero es minucioso en señalar otros lugares, así, describe la noche que pernoctó en el Ensillado, muy cerca de los hielos del Chimborazo. Con hambre y en medio de la niebla la situación era apremiante, en eso y de entre las sombras apareció un comerciante quiteño que iba a Guayaquil. Este comerciante preparó un locro, plato común y cotidiano de los habitantes de Quito

> Con él venían, y, lo que era más esencial para nosotros, algunas provisiones. Y oh placer! hízonos participar de ellos. Fue preciso traer leña de una larga distancia y el mismo Lazerda nos aderezó un locro, plato el más suculento y sustancial de la tierra. Consiste en un poco de carne o gallina, huevos, patatas, ají y sal, cosido todo en agua. Jamás comí, con mayor gusto, en los mejores hoteles de París, ni hallé, en mi vida, cama más deliciosa que la del Ensillado. (Avendaño, [1857], 1985: 98)

El viaje prosiguió. Almorzaron en Mocha "con gusto, porque nos sirvieron ricos huevos frescos, y unas sopas de excelente leche." Ya en Ambato, se hospedaron en la mejor posada, situada a un costado de la plaza

> Fundaron este pueblo, los españoles, principalmente por la bondad de su clima, y en efecto, es el único del Ecuador donde se producen las frutas y las hortalizas europeas. Abunda allí mucho la fresa, que ellos llaman frutilla, y por todos los caminos y afueras, se encuentran indianas vendiéndolas en pequeños líos hechos con yerbas. (Avendaño, [1857], 1985: 101)



Indio de Ambato que viene a Quito a vender frutillas, acuarela, Juan Agustín Guerrero, Ca. 1850.

Dejaron Ambato y descansaron en la hacienda de San Juan, propiedad de la familia Larrea. Despertaron en medio de la noche y fueron testigos de una de las explosiones del Cotopaxi. Avendaño hizo una magnífica descripción del acontecimiento.

En Quito se instalaron en una casa situada entre el barrio de la Chilena y la iglesia de los Mercedarios. Avendaño leyó todo lo que hasta ese momento se había escrito sobre Quito y en su texto intercala reflexiones como estas:

Sobre esta misma ciudad que ahora contemplo, han pasado, por lo menos, cuatro distintas civilizaciones: la de los quitus, o primitivos habitantes del país, la de los scyris o señores de Caran, la de los incas del Perú y la española: todas ellas dejaron visibles huellas de progreso social. La ley de perfectibilidad se ha cumplido. ¿Son, pues, fatalmente necesarias las revoluciones de los imperios?... (Avendaño, [1857], 1985:123)

El diplomático español realizó diversos acercamientos a la ciudad sede de su misión. Del primer "paseo investigador" sacó esta imagen:

Quito es de una suciedad nauseabunda. Sin las continuas avenidas del Pichincha, sería un foco perenne de infección. [ ] Quito es pobre, muy pobre. De los cuarenta mil habitantes que escasamente encerrará en su seno, los blancos, entre los cuales únicamente se cuentan algunos ricos, son escasísimos; los cholos, zambos y los pocos negros viven con bastante escasez, y los indios, que componen más de la mitad de la población, son miserabilísimos. (Avendaño, [1857], 1985: 125)

Avendaño, solía hacer un paseo matinal con dirección a la Alameda. Iba por la plaza de la Carnicería –se construía el edificio de la Carnicería en el sitio que hoy ocupa el Teatro Nacional Sucre- y de ese lugar comenta

Solamente he observado al pasar la Carnicería, algunas indias en sumo grado sucias, acarreando carne, y dando al propio tiempo de mamar a un niño sujeto en la especie de chal que llevan al cuello; las lecheras, que pregonaban la venta de la leche por las calles; uno que otro aguador con su tinaja; dos o tres indias vendiendo estos indispensables utensilios. [ ] A lgún vendedor de plátanos, indio por lo común de Zámbiza, más aseado y pulcro que los demás (Avendaño, [1857], 1985: 127)


1


2


3

1. Vendedora de leche y natas, acuarela, Ernest Charton (atribuido), colección privada, siglo XIX.

2. Vendedora de pondos de santa Clara de san Millán, acuarela, anónimo, siglo XIX.

3. Borreguera, acuarela de Joaquín Pinto, 1901, colección particular.

Fue invitado por el señor Larrea a la quinta que poseía en Guápulo. Mantiene una conversación con la señora de Larrea, en la que aflora el tema de España. Avendaño dice: "España, señora ha dado a América más de lo que podía; por eso el apogeo de su grandeza es el principio de su decadencia. La autonomía de América no ha sido su mal para mi patria, antes desde entonces comienza su regeneración." La señora opinó que América no estuvo bastante preparada para su independencia. El análisis político se interrumpe

> En esto vinieron a avisarnos que el almuerzo nos esperaba. Fue excelente. Preparado por un buen cocinero francés y servido por criados franceses, nada nos dejó que desear. Al final saboreamos un magnífico moca. (Avendaño, [1857], 1985: 168)

Por lo visto, las costumbres culinarias de la alta sociedad quiteña se regían por la cocina francesa, como ya se pudo apreciar en el caso de la familia Aguirre.

Avendaño añadió a su texto un informe sobre las importaciones realizadas entre los años 1853 y 1857. La lista que concierne a los alimentos aporta al conocimiento de la culinaria de las clases altas de Quito y del Ecuador. Los productos entraron por los puertos de Manta y Guayaquil y corresponden al año 1857:

Productos	Pesos
Bebidas y líquidos	
Aceite en botellas	26.384
Aceite en botijuelas	3177
Aguardiente en barriles	19. 289
Dicho coñac en barriles	308
Coñac en botellas	57.540
Anisado	338
Ajenjo	4442
Cerveza	7584
Cidra	1240
Curazao	220
Ginebra	6592
Gotas amargas	¿6592?
Jarabes	240
Licores surtidos	21.184
Marrasquino	1850
Vino en barriles	32.529
En botellas	35.763
De Oporto	2470
De Champaña	6720
Vinagre en barriles	2204
Sustancias alimenticias, especies	
Aceitunas	4396
Almendras	2680
Anís	7120
Arroz	7120
Azúcar refinado	17.418
Candi	60
Bacalao	304
Canela de Ceilán	78
Canelón	120
Carnes saladas	32
Cerezas secas	32
Ciruelas secas y en aguardiente	210

Cominos	3040
Confites y dulces	484
Conservas en aceite en latas	638
En vinagre en frascos	1208
Clavo	972
Chocolate	540
Dulce en almíbar	1027
Dulce seco	170
Fideos	6800
Frutas secas	386
En almíbar	88
En aguardiente	1300
Galletas finas	9840
Garbanzos	9840
Guisantes secos	24650
Harina en barriles	129.150
En sacos	55
Higos	1270
Jamones	1270
Maíz	1068
Manteca salada	111
Mostaza	2845
Nueces	1280
Orégano	1280
Pasas	1883
Papas, dichas chuno	120
Pescado salado	43.080
Pimienta	11.972
Quesos	264
Sagú	264
Salchichones	115
Salmón en latas	169
Sardinas en aceite, en latas	5674
Tapioca	425
Té	1931
Yerba del Paraguay	70



Nuestra mesa, Rafael Troya, óleo sobre lienzo, 1888, colección particular.

(Avendaño, [1857], 1985: 278-279)

Ante Gabriel García Moreno (1861-1865) presentó cartas credenciales el representante de los Estados Unidos, F. Hassaurek. De su libro, *Un diplomático yanqui en el Ecuador,* citado por Humberto Toscano (Toscano, 1960: 346-356), se extraen estas observaciones. La primera relacionada con las cocinas de Quito: "las cocinas son oscuras y negras, y como no se usa sino carbón de madera para cocinar, el lugar es molestoso e incómodo".

Las referencias a cocineros y cocineras son deprimentes.

> El cocinero por lo general lleva a su familia consigo, dejando que sus sucios hijos jugueteen en la cocina. Las cocineras cumplen sus tareas con el niño atado a la espalda o colocado sobre la mesa de la cocina. Frecuentemente se encuentran pelos en la comida, sin hablar de ocasionales pulgas o de cantidades de larvas que han pasado a la sopa desde las hortalizas no lavadas.

1, 2 y 3. Bolsicona cocinera, negra cocinera y alfarera, acuarelas de Joaquín Pinto, colección particular, 1901, colección particular.

Pero la peor parte le toca al canelazo, que en aquellos tiempos de denominaba "agua gloriada" o "agüita de azúcar" Según el diplomático yanqui:

> Consiste en azúcar disuelta en agua hirviendo, con una fuerte añadidura del detestable aguardiente que en los distritos productores de caña de azúcar de la Provincia de Imbabura distribuyen a toda la región.

Este brebaje le fue infligido y tuvo que beberlo porque se trataba de "agüita del país" Todo le pareció mal al diplomático: incómodas eran las ollas esféricas y poco prácticos los cántaros o pondos que se utilizaban para contener el agua, en efecto, estos últimos se los mantenía erectos sobre soportes de madera o enterrados en el suelo. Tal era el estado de las cocinas; sin embargo, el fenómeno pudo tener sus excepciones.

El jesuita alemán Joseph Kolberg, arribó a Quito en el año de 1871. Se había iniciado el segundo mandato de Gabriel García Moreno. Su presencia en Quito se relaciona con la primera Escuela Politécnica fundada por el presidente García Moreno, puesto que Kolberg era un importante matemático. En su libro *Hacia el Ecuador. Relatos de viaje*, se encuentra una noticia relacionada con las frutas y el café que se consumían en Quito. Según él, la falta de frutas de Alemania se suplía con las del país, que no eran tan buenas como aquellas. En sus palabras:



1



2



3

1. Comerciante de frutas en la Plaza Mayor, acuarela, Ernest Charton atrib., siglo XIX, Museo del Banco Central, Cuenca.

2. Frutera, acuarela de Joaquín Pinto, 1900, colección particular.

3. Indio de la capital, acuarela, Juan Agustín Guerrero, siglo XIX.

> Pero una fruta muy útil es el banano; la chirimoya es también agradable Con su blanda y dulce carne, la papaya semejante al melón y el aguacate Que, tomado con sal, tiene el sabor de la clara de huevo. Pero estas Frutas maduran solamente en la parte más baja del altiplano, o se traen De las tierras cálidas. En las regiones de hasta 2.400 metros sobre el mar Se da también todavía el café, y por cierto su grano es de una calidad Que no se conoce en los sectores de la costa. Por eso se lo cultiva en Muchos valles de la altiplanicie de Quito. (Kolberg, [1876], 1977: 132 133)

Entre la amplia información sobre Quito del siglo XIX que contiene el libro de Kolberg se encuentra una que despertó su atención: se trataba de la elección del alcalde de indios. Se entiende que la población mayor de Quito la constituían los indios, pero, en realidad, estos habitantes vivían en los poblados aledaños. Después de la posesión se desarrollaba un desfile:

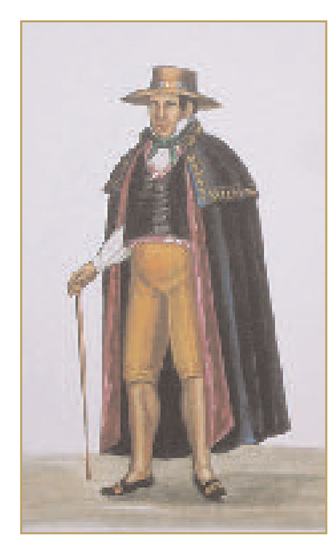
> El tiene que ir a paso lento por las principales calles de la ciudad, con un sombrero de madera pesado y macizo en la cabeza, el cual por sus enormes dimensiones podría servir de tapa al famoso tonel de Heidelberg. Mientras tanto los indios, sus nuevos súbditos, se han colocado en los numerosos balcones del segundo piso de las casas cedidos gustosamente para este día por los señores nobles; los indios tienen a su lado montones de naranjas, limones, papayas, calabazas y otras frutas. Conforme el Alcalde va pasando en actitud grave y solemne es saludado con una granizada de frutas, protegido con su enorme



1



2



3

> sombrero contra los golpes. Las frutas lanzadas pertenecen al Alcalde, y por lo mismo detrás del nuevo funcionario va una multitud de muchachos que se ocupan en recoger para él el tributo ofrecido de tan divertida manera. (Kolberg, [1876], 1977: 189)

En el libro *América Pintoresca,* editado en Barcelona por Montaner y Simon, en 1884 se publica el artículo *América Equinoccial,* de Edouard André (1840-1911), paisajista y botánico francés. En el texto que dedica al Ecuador, se pueden leer algunas páginas que dedica a Quito. Estuvo en esta ciudad en 1876.

Anota André la existencia de unos pocos eucaliptos en torno a la ciudad y luego describe las calles, los templos, algunos edificios públicos. Hace referencia al asesinato de García Moreno, en agosto del año 1875.

De este modo vio la feria en la plaza de San Francisco:

> Allí se ven indios de los pueblos de la Magdalena, Sembiza (sic), Chillo y Tumbaco vestidos con sus variados trajes, encorvados bajo el peso de sus cargas o descansando; canasteros, vendedores de alfalfa y caña de azúcar, originales aguadores con la enorme jarra sujeta a la espalda con unas cuerdas, vendedoras de sal con sus balanzas; uhoneros de cajas, sillas y guitarras, expendedoras de tortas de maíz cubiertas con sus chales rojos (Enríquez, 1938 : 191)

André parte del proverbio "Dime qué comes y te diré quién eres" para identificar las clases sociales quiteñas. El pueblo se alimenta con maíz, harina de cebada, un poco de pan y "un postre muy barato, mascando caña de azúcar" Los obreros, artesanos y comerciantes comen carne de buey, papas y "legumbres variadas de tierra fría, pocas de tierra caliente" Hace una enumeración de los productos vegetales que se cultivan en los alrededores de Quito: papas, nabos, coles rojas, remolachas, ajos, cebollas, coliflores, chirivías encarnadas, coles de Bruselas y de Milán, rábanos, lechugas, espinacas, apios y zanahorias, alcachofas "muy pequeñas", "espárragos que llegan mal", "melones que no llegan a madurar" y "excelentes fresas de bosque".

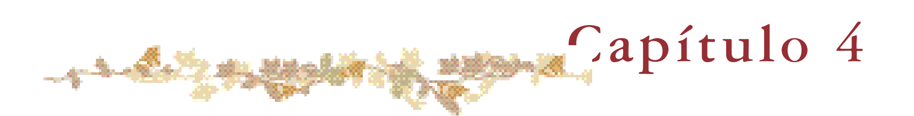
Los albaricoques se dan todo el año "y solo dan uso frutos pequeños y duros, que se comen en dulce como en Bogotá".

André, luego de aclarar que habla de la población en general y que deja "ancho campo a las excepciones", comenta el estado de la cocina:

> El arte culinario está en Quito muy atrasado; las dos comidas diarias se verifican a las nueve y a las dos; la cocina ocupa un apéndice de la habitación bajo un cobertizo o camarachón, y se guisa en el suelo sobre las tres tradicionales piedras, costumbre inveterada que nada puede destruir. Repito que hago excepción de las casas ***comme il faut,*** en donde las costumbres europeas están aclimatadas desde hace mucho tiempo. (Enríquez, 1938: 198-199)

La verificación de las horas de comer puede ser válida exclusivamente para la población india, no así para los otros estratos sociales que dejaban de lado la merienda. Con las tullpas, las tres piedras que componían el fogón, debieron alternar los braceros de carbón y, en algunos casos, las varillas sostenidas con ladrillos.

La cocina y el comedor de las casas de la ciudad disponían de, además de los artefactos tradicionales de piedra, madera y barro, los que constan en la lista de Joaquín de Avendaño del año 1857: botellas, cristales lisos y tallados, damas juanas, reverberos, tubos para quinqués, vidrios para ventanas, loza surtida, porcelana surtida, servicios para café, hierro en barras, cobre en planchas, cobre viejo, balanzas romanas, bandejas charoladas, baterías de cocina, cafeteras de hoja de lata, cocinas de hierro, cubiertos de metal, cucharas de estaño, cuchillos comunes, cuchillos para mesa, chocolateras, fósforos, frasqueras para licores, hornillas, molinos para café, ollas de hierro, teteras de peltre, tirabuzones, trinchantes.



Capítulo 4

Referencias literarias de la cocina

Ya en el siglo XIX encontramos textos artísticos de la clase del ensayo y de cuadros de costumbres. Juan Montalvo en "Los banquetes de los filósofos", ensayo que integra su libro *Siete Tratados* (1882), escribe sobre platos y productos andinos y europeos. Los códigos personales que establece se refieren a la comida de los poetas, que es de frutas; a la comida de las damas jóvenes, en la que proscribe el aguacate, algunas frutas y bebidas; según su código personal la ingestión de carne es propia de hombres sanguinarios y bárbaros. Además, en este ensayo, Montalvo hace la defensa de la papa y alaba su presentación en forma de tortillas, uno de los signos del código regional

Ese globo crespo, blanco, que está erguido sobre provocativa salsa en fuente de porcelana, es la papa entera, cocida sin condimento ni artificio: su harina está flotando en flósculos y reventazones que prometen exquisito sabor al paladar, al estómago sustancia delicada: heridla con el tenedor de plata, ahogadla en el jugo que la rodea, y ved si los dioses gustaron manjar más deliciosos en los mejores tiempos del Olimpo. ¿Qué onzas de oro son esas que están poniendo sitio al pedazo de lomo que se yergue en medio de ellas orgullosamente? depuesta su crudez en la parrilla, ahora es comestible que ofrece sangre y vida. () Si sois viejos, allí tenéis esa masa blanca y pur a, o ya embermejecida con ají punzador o con azafrán oloroso. Si cholos, comprad en la esquina de la calle, en la ciudad de Quito, ese emplasto ruidoso que está echando chispas en el tiesto, derramadas las entrañas alrededor en feroces hebras de queso derretido. ¿De qué otro modo os presentaré la papa, amigos míos? Parmentier la ofrecía al rey y su augusta esposa en dieciséis maneras diferentes: seguro está que ese hábil cocinero haya descubierto manjares tan variados y tantos como de ella hacemos y comemos los hijos del Nuevo Mundo. (Montalvo, 1882: 181-182)

Montalvo escribió la primera de *Las Catilinarias* en 1880, cuando emprendía su tercero y último viaje a Francia. Su odio a Veintimilla y Urbina, dio como resultado el libro que superó lo anecdótico

y se convirtió en paradigma literario. En la Primera Catilinaria ataca a Urbina aplicándole el mote de *chagra*. Es curioso, parece que en tiempos de Montalvo, el término no se utilizaba para identificar a quien no nació en Quito, sino que servía para ridiculizar a los que carecían de costumbres urbanas a la sazón afrancesadas o a los individuos que buscaban adoptar esas maneras. Urbina nació en los aledaños de Píllaro, a escasos kilómetros de Ambato.

> Un chagra gran señor, con cacofonía y todo, es la cosa más graciosa que puede nadie imaginar. Da convites, y en vez de jamón pone *cui*, animalejo doméstico de América, de que los indios gustan por extremo. Humboldt, que habla con tanto encomio de la *oca* y el *melloco*, ¿no tiene por ahí un capítulo del cui? Si Humboldt no se desdeña de hacer mención, y aun tratar de propósito estas quisicosas peculiares del Nuevo Mundo, ¿habremos nosotros, pobrecitos mediascucharas, de regir su contacto, picando en cultos y grandilocuentes? Compra vino chagra; mas la chicha no falta de su mesa; y el café, que él llama *cuafesito*, no es bueno sino le hiere con una punta de *agua de Colonia*. La loza blanca no ha penetrado aún en el palacio del chagra: allí se ven platos de mariposas azules y escudillas moradas como para frailes. (Montalvo, [1880], 1987: 95)

Por lo visto la loza blanca, importada, era un distintivo social. Montalvo la conoció en Francia; aunque, la observación de los viajeros extranjeros señalaba que en las casas de los ricos se utilizaban plata y cristales. La otra vajilla pudo ser una fina cerámica policromada con verde y azul hecha en Pujilí o en las provincias de Cañar y Azuay.

José Modesto Espinosa, escritor de ideología opuesta a la de Montalvo, escribió en 1861 un artículo en el que criticaba la vida de los religiosos antes de las reformas introducidas por gestión de García Moreno. Según él, el religioso que visitaba a una familia amiga "entre día" tendrá frutas y sorbetes: "si por la noche, chocolate y caspiroleta". Si va con esa familia al campo desayunará con leche, a las nueve almorzará, a la tarde se bañará y tomará una bebida refrigerante acompañada con mistelas y confites. Luego "comerá" pichón y pasteles. Después de un paseo y de jugar cartas, a las diez de la noche vendrá el chocolate o si no café, "el té déjalo para los ingleses; porque es brebaje, no bebida". (Espinosa, 1901: 80-81)

Se desprende de esta reseña que la gente acomodada de Quito comía por lo menos cinco veces al día: desayuno, almuerzo temprano, a las cuatro de la tarde, a las siete u ocho de la noche y la cena a las diez.

El mismo Modesto Espinosa escribió en 1891 una *Observación filológica*, enderezada al señor doctor don Honorato Vásquez. El intelectual cuencano, en sus *Repasos sobre nuestro lenguaje usual*, definió los huevos abotonados como si fuesen escalfados. Espinosa odiaba los huevos escalfados y adoraba los abotonados, preferencia que dio lugar a estas expresiones. De los escalfados dice

P obres huevos! qué aspecto el que toman cuando se los echa a per der escalfándolos! Clara y yema desnudas, son afrenta de los huevos: huevos despangurrados, inverecundos, anti-estéticos, bien merecidos se tienen que el pueblo los llame como los llama: *chulco de huevos*. (Espinosa, [1891], 1899: 232)

De los abotonados dice

En tanto que los abotonados son honra y prez de los huevos, vestiditos así, con su camisita blanca como copo de nieve, cerrada si decimos con una perla a medio cuajar, que se está saliendo de la concha; precioso botón que encarece el tesoro recatado por el cendal honesto y cándido. (Espinosa, [1891], 1899: 232)

A pesar de la actitud pacata de autor, su artículo ofrece la receta del chulco de huevos. Como pondera el valor de sal a la hora de digerir los huevos abotonados, también y su pesar se pregunta qué el chulco de huevos sin sal

Imagínatelos descuartizados en la en la cazuela, nadando en caldo sin sal, con manteca y cebolla y comino y toda la interminable falange de adminículos que llevan en el pico de la lengua las cocineras. (Espinosa, [1891], 1899: 235)

Muchos años después de el ataque proferido contra el chulco de huevos, el plato sigue en vigencia, muy a pesar de Espinosa. Su odio no terminaba en este punto, el escritor detestaba los huevos revueltos, los hilados y los moles, las tortillas y los huevos estrellados. Alguna experiencia infantil desagradable debió provocarle esta fobia.

Con el seudónimo de Pepe Tijeras, Juan León Mera, escribió en 1890 un artículo intitulado Poesía Culinaria. El autor ambateño debió participar de los convites oficiales del período garciano, dado que ocupó importantes cargos públicos, circunstancia que influyó en percepción culinaria. En el artículo relaciona la poseía con la comida mediante el procedimiento metafórico. Interesa registrar los platos mencionados:

- Caldo gordo, bien sazonado, oloroso y caliente,
- La sopa (manteca y sal)
- El lomo relleno, con sus aceitunas, pasas y más adminículos.
- La morcilla "gran señora, digna de veneración"
- El beefsteak "suculento, riquísimo"
- Lechuga, coliflor
- Picantes encurtidos: arvejitas, pepinillos y otras menudencias
- pasadas en vinagre, sal y ají
- Esas empanaditas que llaman de viento
- Pastas, compotas, cremas, sorbetes
- Burdeux, Rioja, Jerez, Champagne, kirsch, mistela

Este recurso le sirve para criticar la influencia extranjera en la poesía, en especial de la francesa, que según él existe en exceso. Sin embargo, el orden y la índole de los platos tienen, no en todo, el recuerdo de la cocina española: primer servicio de caldo y sopa; segundo servicio de carnes con sus guarniciones; tercer servicio de postres. La mención de los vinos franceses y del beefsteak sugiere las influencias que caracterizaron las preferencias culinarias de los grupos dominantes del siglo XIX.(Mera, Antología esencial, 1994: 77-78)

El 11 de junio de 1892 se presentó en el Teatro Nacional Sucre de Quito, la comedia *Receta para viajar* (Aguirre, 1960) de Francisco Aguirre Guarderas. El chispeante texto contiene numerosas menciones de la culinaria. Dos tendencias aparecen con claridad: la de la cocina tradicional denigrada por uno de los personajes, y que consta de "gallina muy mal asada / con lechuga trasnochada /... Helados intolerables / con añejas quesadillas, / empanadas... / y otras cosas intragables." La comida reseñada corresponde a la práctica protocolar de recepciones y fiestas.

El personaje que describe la cena es Cipriana, mujer que intenta atraer a Benito, muchacho de clase acomodada, para que enamore primero y luego se case con Clara, su hija. Esta sagaz mujer quiere sorprender a Benito con una cena lujosa: "... quiero dar una cena deliciosa, / con lo que llaman *foi-gras*, / salmón, perdiz trufada..." A la falta de dinero, decide ir a la tienda y sacar al fío: "todo lo extranjero", "caro *champagne*", "jerez refino", "latas que abrir". Como el deseado galán tarda en llegar a la cena, se sirve a los otros invitados al "habitual chocolate". Pero cuando aparece Benito, Cipriana se explaya en comedimientos y dice: "Este salmón, don Benito / está cual cosa extranjera,

/ porque, digan lo que quiera, / siempre es malo lo hecho en Quito. / Habría dado cualquier plata / porque en aquesta ocasión / venda también don Ramón / helados dentro de lata." Se advierte en estas líneas la revalorización de lo extranjero. En el caso propuesto en la comedia, todo fue en vano. No hubo boda. El joven galán pretextando matrimonio obligó a sus padres a costearle un viaje a Europa, puesto que sus padres tenían otro proyecto para él.

En torno a 1900, Luis A. Martínez escribió algunos relatos de corte realista, que fueron publicados en diarios. El libro *Los escritos de Fray Colás* (Martínez, [1902], 1961: 117) los reúne. El relato "Las delicias del campo" es el recuento de las peripecias que un hombre debe soportar en el campo. En cuanto a los guisos, que corresponden al código campesino, todos son malos. En el mismo libro se publica un ensayo en forma de carta del escritor Manuel J. Calle. Este, con el seudónimo de Fray Pinche y Marmitón, dirige la carta a Fray Colas. El motivo es la publicación en Quito del segundo recetario conocido de culinaria del Ecuador, *Manual de Cocina,* de Adolfo Géhin.

Los elementos del lenguaje culinario ecuatoriano que menciona Manuel J. Calle, siempre con menosprecio, son: achiote, papas ("tierra de patatas"), rosero, quimbolito, ají de queso, ají de cuy, ají de pipián, locro y buñuelos, leche "clema" (crema) y huevos "molles" (moles). Las alusiones a la mejor calidad de productos y platos extranjeros son contrarias a las ironías que sobre la adopción de lo extranjero se hace en *Receta para viajar.*

¿Cómo aparecen los signos culinarios en la literatura ecuatoriana del siglo XX? La semiología considera a la obra literaria como uno de los lenguajes estéticos. Narrador, personajes y voz lírica, además de otros elementos, se consideran *interpretantes* que representan el mundo. Entre los códigos formalizados por el lenguaje literario se encuentran los lenguajes culinarios. En otras palabras, en la literatura se da una sustitución de signos culinarios en signos literarios.

Los códigos culinarios descritos o aludidos por los narradores y las voces poéticas aparecen involucrados en tramas y argumentos, en actitudes líricas, de acuerdo con la coherencia establecida en cada relato o poema. Ahora bien, verificar la presencia de los códigos culinarios es un metalenguaje, es decir, constituye la intervención de un lector animado por un interés específico que pretende examinar cómo aparecen esos códigos y qué se dice de ellos.

En 1982, se publicó el poemario *Levantamiento del país con textos libres,* de Julio Pazos. El poemario es una especie de registro de las emociones que suscitan el paisaje, los personajes históricos, las

costumbres populares y el lenguaje de la cocina del Ecuador. La voz poética exalta los sabores, colores y textura de los alimentos. En uno de los textos dice: "un poema de la casa / y de la comida, / sobre todo de la comida que viene de los siglos, / hecha de cuerpos transformados..."

Desde la perspectiva de los códigos, alude a los siguientes:

a) ***Código regional costeño:*** ceviches, conchas asadas, sancocho, corvina frita, revoltijo de caracol, sopa marinera, chicha de avena, bollos de maduro, sopa de bolas de verde, cazuela de pescado con maní, maqueños fritos, sorbete de guanábana, yuca, papaya, zapote, mamey, leche cuajada, arroz.

b) ***Código regional serrano:*** tortillas de papa, yahuarlocro, caldo de pata, papas con cuero de cerdo, empanadas de morocho, tortillas de maíz, mote, capulí, tunas, chamburo, choclo.

c) ***Código de calendario religioso:*** fanesca, mazamorra morada y guaguas de pan, buñuelos de maíz.

d) ***Código de la fiesta:*** cuy asado, caldo de gallina, chicha de jora, pernil, fritada, canelazo.

e) ***Cocina de pobres en la Sierra:*** arroz de cebada, quinua, habas tiernas, capulí, agua de panela, ocas, fréjol, empanadas de harina de trigo. (Pazos, 1982)

La ciudad de Quito es el mundo evocado en *La sombra del apostador,* novela de Javier Vásconez, publicada en 1999. Tres códigos se representan. Con sólo mencionar los platos, el usuario reconoce su filiación. Así pues "arroz con menestra" y "viche de pescado" sugiere el código regional de la Costa Centro y Sur. Estos platos emigraron de la cocina de casa a la pública de restaurantes y fondas.

El lenguaje culinario admite la presencia de la cocina china. Uno de los personajes prefiere "cerdo con salsa china".

Luego, aparecen dos animales simbólicos: el cerdo y el cuy. En el primero se inserta una noticia: "En llegando a tierras tan altas y desoladas, el cerdo ibérico tuvo la misma acogida que en

Castilla, siendo su carne muy codiciada entre los indios...". En otra acción de la novela, se conversa sobre los cuyes: "¿...sabe cómo los matan? De un piedrazo en la nuca. Si no vivieran en comunidad, morirían. Son animales asustados".

Los dos animales se sacrifican en las fiestas familiares y comunitarias, aunque su presencia es frecuente en la cocina de fondas y mercados. El cuy se identifica con el código de la cocina serrana, y sus significados adquieren importancia en las comunidades indias y campesinas, puesto que superan el código culinario, porque el cuy se utiliza en prácticas shamánicas.

En otro momento de la novela, se menciona la humita. También este envuelto es un signo de la cocina regional de la sierra.

Como en los casos anteriores, en esta novela, los códigos culinarios aportan a la coherencia del mundo evocado. Su significado general se relaciona con el tema de la identidad. (Vásconez, 1999, Alfaguara)

El somero examen de los textos literarios denotan actitudes valorativas y peyorativas de la cocina de acuerdo con los cambios suscitados en la sociedad ecuatoriana, así pues, la Independencia de España provocó la valorización de las prácticas francesas durante el siglo XIX, salvo algunos casos de apreciación de la cocina tradicional y en especial de algunos productos nativos. En el siglo XX, después de la denominada Literatura del Treinta – en la que cocina popular es vista con reservas- se revalorizan los platos tradicionales, aunque los personajes de las narraciones casi no comen y cuando lo hacen expresan la presencia de prácticas culinarias muy diversas, las que incluyen cocina italiana, china, mexicana, productos industrializados, etc.

MANUAL

de la Cocinera,

REPOSTERO, PASTELERO, CONFITERO Y BOTILLERO

CON EL MÉTODO

PARA TRINCHAR Y SERVIR TODA CLASE DE VIANDAS, Y LA CORTESANIA Y URBANIDAD QUE SE DEBE OBSERVAR EN LA MESA.

Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país.

PRIMERA EDICION.



QUITO.

IMPRENTA DE VALENCIA POR J. P. SANZ

Se hallará de venta en la receptoria de papel sellado i en esta imprenta.

Capítulo 5

Recetarios

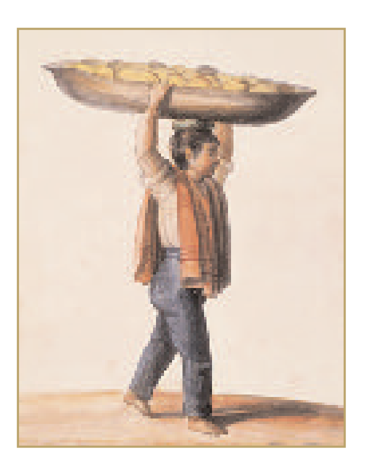
El libro de cocina de Juan Pablo Sanz

El primer libro de cocina impreso en Quito que hasta la fecha se conoce es el *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa. Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país.* Los datos que trae la portada señalan que es la primera edición publicada en la Imprenta de Valencia por J. P. Sanz. Al pie de la portada se lee: "Se hallarán de venta en la receptoría de papel sellado y en esta imprenta"

No trae el año de publicación. En el ejemplar que guarda la Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit, en la penúltima página, constan el nombre y la rúbrica de la poseedora del ejemplar, Vicenta Riofrío y, en la última página, en escritura borrosa, se distingue la palabra *yegua*... y se ven los números del año 1882. Parece ser que en ese año se vendió una yegua y como acostumbraban los propietarios de los libros se anotó la fecha en el espacio de esa página. No es improbable pensar que el libro se publicó antes de ese año.

Sobre la persona de Juan Pablo Sanz existe una semblanza escrita por José Gabriel Navarro inserta en su libro *La pintura del Ecuador del siglo XVI al XIX,* (Navarro, 1991: 192-194) Sanz fue pintor, arquitecto, agrimensor, militar y profesor. Instaló una imprenta en Quito y otra en Portoviejo, ciudad de la que fue alcalde. De su actividad como arquitecto, entre tantas obras, se cuentan la torre de la iglesia de Santo Domingo y las del Carmen Alto. Fue un hombre multifacético.

El *Manual de cocinera* fue la respuesta a una necesidad. Según Sanz, hasta entonces: "Grande ha sido en todos tiempos la demanda que han merecido algunos pequeños cuadernos manuscritos que varias personas curiosas los han tenido o formado en este lugar." Observación que anotó en la



Dejador de pan, acuarela, Ernest Charton (atribuido), Museos del Banco Central del Ecuador, Cuenca.

Advertencia. Prosigue: "y como su difícil adquisición interrumpía el que se jeneralizaran (sic) en la práctica estos conocimientos, hemos creído hacer algún servicio poniéndolos al corriente de todos" Se entiende que consultó algunos de esos cuadernos. Hay noticias de dos de ellos: *Las recetas gastronómicas para uso de mi Sa. María Donoso y Dávalos de León, del año 1837*, mencionado por Piedad Larrea Borja. (Larrea, 1970: 40), inédito hasta la fecha y el de Dolores Gangotena. La práctica de los cuadernos, a pesar de los libros publicados, se mantiene hasta nuestros días.

El *Manual de la cocinera* presenta los siguientes contenidos:

- Método compendioso para trinchar y servir bien una mesa
- Sopas
- Cocidos
- Menestras
- Arroz
- **Guisos:** vaca, cordero, carnero, vaca y ternera, cerdo, caza, aves de corral o caceras (sic), pescados, huevos, legumbres, papas.
- Tortas y pasteles
- Pudines (Tamales)
- Pan
- Buñuelos
- Cremas
- Jaletinas (sic)
- Pastelería
- Confites
- Dulces para cajas y bocadillos
- Délficas
- Compotas o dulces de caldo
- Jarabes
- Pastillas
- Arte de botillería (ponches, elados (sic)
- Modo de hacer varios vinos
- Ratafías o mistelas
- Rosero
- Llaguanas
- Modos de hacer varias clases de cervezas (cervezas del país o chichas)
- Coladas
- Aguas de olor

El manual francés que cita en el *Método compendioso* es el *Almanaque de los golosos*, libro que en varias entregas publicó Alexander Grimond de La Reynière (1758-1838), entre los años 1803-1812. Sanz se inspiró en el *Almanaque*, sobre todo en lo que se refiere a los servicios del menú. Adaptó el protocolo y los servicios a la práctica del Ecuador, tal como lo advierte en el título del libro. De hecho,

la sugerencia de Sanz se orienta a la mesa de etiqueta, es decir, a la de uso oficial, a la de ricos criollos y a las de circunstancias especiales en los conventos. Sanz propuso cuatro servicios; sin embargo, una noticia de los años en que gobernó Urbina, procedente de un libro de viajero francés, dice que a los ochenta comensales les ofrecieron tres servicios en la casa de los condes de Aguirre.

Sanz describe los servicios con plato a la mesa, innovación que se atribuye a Grimond de la Reynière. Recomienda mucha destreza al individuo que trinche los asados para evitar que los comensales y él mismo se salpiquen con las salsas. Siempre los caballeros dan la primacía a las damas en la actividad de la mesa.

Los cuatro servicios siguen este patrón:

Primer servicio:
- Dos sopas.
- Mudas o menestras
- Cuatro platillos fríos
- Cuatro platillos calientes
- Seis entradas

Segundo servicio:
- Dos ensaladas
- Dos asados de pescado
- Dos asados de caza de pelo
- Dos asados de caza de pluma
- Dos aves caseras
- Salsera y aceitera

Tercer servicio:
- Dos pastas frías
- Seis intermedios
- Salsera y aceitera

Cuarto servicio:
- Dos cestas de frutas de la estación o
- Dos pirámides de pastelería lijera (sic) a los extremos de la mesa.
- Cuatro compoteras de frutas cocidas a medio azúcar
- Seis fuentes de confituras
- El queso en la extremidad de la mesa

El gastrónomo o persona que dirige los servicios debe observar todos los detalles relacionados con el uso adecuado y de la vajilla y platería, además, si fuere necesario, es el trinchante; aunque, según Sanz, es preferible que los asados se corten en la cocina. El servicio del postre, la sandía aparece en rodajas y el melón, en rebanadas cortadas a lo largo.

Las peras, manzanas, melocotones y naranjas se cojerán (sic) con un tenedor pequeño o punzor, (sic) y mondadas de alto debajo de modo que quede colgando la cáscara se partirán en pedazos a lo largo, y se sirven con la punta del cuchillo. (Sanz, 1882?:24)

El café se ofrece en "tazas o grandes jícaras", casi llenas. Cada persona endulzará el café según su gusto. Los licores se vierten en la copas y se las llena conforme lo soliciten los comensales.

Antes de iniciar el recetario, el autor declara el objetivo que no es otro que el de instruir sobre la preparación de diversas viandas. En consecuencia, el autor se abstiene de opinar sobre si tal plato sirve para "mantener las fuerzas o repararlas", o si tal plato es de "mejor o más difícil digestión (sic)" Solo expone el mejor modo de preparar sustancias vegetales y animales con el auxilio de los adobos que no dañen la salud y que solo sirven para "hacerlas agradables al paladar".

El punto de partida del recetario es la instrucción para elaboración de un buen caldo de puchero, puesto que este caldo es la base de otros guisos y porque, pese a lo dicho antes, un buen caldo es "principio esencial de alimento para mantener las fuerzas de un enfermo o ya para dar una actividad continua a las de un sano".

De acuerdo con Sanz el caldo de puchero se hace con carne fresca de vaca. Del animal se deben elegir la carne de la chueca, la pierna, los cuartos traseros, sus extremidades, el pecho y el bajo lomo, sin menoscabo de añadir al puchero "cualquiera otra clase de carnes sustanciosas y agradables".

Sanz trata de las "substancias estimulantes para la cocina" y declara que ellas sirven para "escitar (sic) el gusto, y dar acción a los órganos del apetito" Las sustancias aludidas son: especias, "en su mayor parte producciones de América"; plantas aromáticas, "también producciones de nuestro suelo", sal, ácidos vegetales y plantas aperitivas.

Las enumera y señas sus virtudes y usos culinarios:

Especias	
Pimienta blanca y negra	(La blanca se conoce como de Holanda o de Inglaterra).
Pimentón	(Demasiado acre y ardiente, solo la usan los ingleses porque "tienen un paladar demasiado gastado").
Clavo	Se lo usa en salsas y guisados, en todos los intermedios de legumbres e introducido en una cebolla quemada "da color y gusto al caldo".
Nuez moscada	Se agrega a los guisados y salsas. Se usa particularmente en las coliflores y los huevos en caramelo.
Canela	Se añade a ciertos guisos y, especialmente, en confituras y licores.
Plantas: mejorana, hinojo, anís, ají	(colorado, criollo, rocoto), perejil, cebolleta, apio, ajo, orégano, cilantro, hierbabuena.

Comenta que el perejil no debe faltar en ningún guisado. No obstante, se evitará el abuso de las especias porque resultan dañosas para los estómagos delicados. El apropiado el "justo medio" en el uso de las especias.

No incluye en esta lista todas las sustancias que luego aparecen en las recetas, tales como vainilla, agua de azahar, agua de rosas, agua rica, agua de ámbar. En la elaboración de esta última entra "medio adarme de algalia" o almizcle.

Características del recetario

La redacción de cada una de las recetas incluye las menciones de los ingredientes y, al mismo tiempo, de las instrucciones para las preparaciones. La redacción es espontánea y directa, no obstante se abrevian los detalles y, en algunos casos, se los ignora. Muchas fórmulas no traen

indicaciones de cantidades. Las medidas de las harinas siguen el sistema de la onza, la libra y la arroba. Para medir lo líquidos se recurre al adarme, el azumbre y el litro. Las temperaturas se guían con expresiones como "fuego lento", "horno fuerte", etc.

En general se usa el vocablo *asar,* sea que se empleen el tortero o el horno. Cuando se trate del tortero se pondrá una tapa con carbón encendido encima. La temperatura requerida del horno se prueba mediante la introducción de afrecho. Si este aparece dorado, es el momento para introducir tortas o bizcochuelos.

El uso de artefactos y técnicas, tanto como la mezcla de productos extranjeros y nativos, demuestran que el recetario atiende, sobre todo, a "la práctica de este país" Muchos platos descritos todavía se preparan en la actualidad. Las modificaciones obedecen al desarrollo tecnológico de la cocina.

Las muestras seleccionadas, salvo en algunos casos, presentan el sincretismo de la cocina europea y andina. A la continuidad de la cocina del período hispanoandino se suman, esporádicamente, aportes franceses y de otros países europeos. Muchos platos pasaron a formar parte de la cocina cotidiana del Ecuador y otros se han olvidado.

Las recetas

El orden de aparición de las recetas corresponde al orden de los servicios. Se inicia con las sopas; este es un ejemplo

Sopa de alverjas

Se toman cinco y media libras de alverjas tiernas y se ponen a humedecerlas en agua fría. Sacadas de aquí se les pone cuatro onzas de manteca un poco de perejil, unos cabos de cebolla y se cuece en fuego muy lento; removiéndolas de rato en rato por el tiempo de media hora; luego después se las muele en un mortero y se las pasa por tamiz, cuidando a este tiempo de añadirle un poco de caldo frío, a fin de que pase fácilmente. Vuelto esto a calentar se riega sobre el pan de que se va a hacer la sopa diez minutos antes de servirla. (Sanz, 1882?: 37-38)

Puchero. Chef Santiago Pazos Carrillo.

El caldo frío es de carne, puesto que este caldo, previamente preparado y clarificado, se lo mantiene como reserva para añadir a diversos guisos. Casi todas las sopas del manual incluyen pan o masas fritas de harina.

Las mudas de la sopa consisten de lomo asado o de las carnes del cocido, jamón frío o caliente, pernil caliente o frío, pescado. Estos platos se acompañan con salsas picantes, excepto los pescados pequeños que van con salsa blanca y alcaparras.

Cocido o puchero del país

Se prepara una olla con agua hirviendo, en la que se echa carne de vaca, de carnero, gallina, cesina (sic), tocino y lomo de ternera; un poco de perejil y ajos molidos, y se cocina hasta que ya esté en estado de servirse; luego se separa el caldo el que sirve para cocer la col con unas cebollas, ajos, perejil, culantro, orégano y hierba buena, todo lo que ya cocido se pondrá en una cazuela en que se prepara cebolla picada y frita, sobre lo que se pone clavos de especia, comino, una onza de dulce. Se sirve en fuentes por separado las carnes de vaca, cecina y carnero; en otra fuente el tocino, salón, chorizos y gallinas; en otra las raíces, y en otra todas las frutas que se acostumbre para el buen puchero. (Sanz, 1882?: 44).



"Esta es la entrada distintiva hoy de las mesas españolas y de las nuestras, que compaña siempre en el primer servicio de la mesa a la sopa, y se come después de ella". (Librería de Ch. Bouret, 1883: 174) Aunque en la receta de Sanz no aparezcan los garbanzos, infaltables en estos cocidos. En todo lo demás es fiel a la culinaria española. La expresión "del país" alude a raíces que no parecen frecuentes en otros pucheros. Sanz no las menciona, pero las raíces, indistintamente, pueden ser la yuca, la zanahoria blanca y el camote. Por otro lado, Sanz no menciona ni siquiera la pera de los otros cocidos, ni las otras frutas que se echan en el puchero del país. Estas son la pera uvilla, el durazno y el membrillo. Se olvida además del plátano maduro.

Lomo de vaca. Chef Santiago Pazos Carrillo.

Menestra de calabaza

Se cocerá en suficiente cantidad de agua la calabaza bien madura, mondada y cortada en trozos menudos: cuando esté cocida se la hace escurrir, se machaca después en un mortero, se mezcla con leche que ya se tiene cocida, se pone sal o azúcar, se vuelve a hacer hervir corto tiempo y se derrama sobre las rebanadas de pan de antemano preparadas en una sopera. (Sanz, 1882?, 47)

Sanz usa el genérico calabaza y no dice si es el sambo o el zapallo. Es ambigua la adición de "sal o azúcar" Pudo ser sal y azúcar, que en proporción adecuada da como resultado el sabor ***lampreado***, frecuente en algunos platos del Ecuador, pero que en los diccionarios solo aparece como vianda dulce con añadidura de alguna sustancia agria.

Lomo de vaca

Se dividen en pequeños trozos, se desaguan 12 horas antes de cocerse, y se ponen en una cazuela untada de manteca capas de lomo alternando con otras de cebolla rebanada, ajos, perejil, cebolletas, tomates, pequeños trozos de manteca y especias, orégano y hierba buena, el agua necesaria, una copa de vino y otra de vinagre: se tapa la cazuela y se le pone a cocer por medio de un fuego lento. (Sanz, 1882?: 54-55)



Es el actual estofado de carne, muy común en ciudades y campos. En el estofado actual no se añaden vino ni vinagre.

Lengua sudada. Chef Santiago Pazos Carrillo.

Lengua sudada

Se la cuece y se la fríe; haciendo cuatro partes o rebanadas delgadas y redondas: se prepara para servirla una salsa compuesta de cebolla picada, rebanadas de manzana, tomates, especia, una pequeña parte de dulce, ají molido y perejil, y sobre todo se pone orégano, aceite, aceitunas, rajas de costra y plátano fritas, y polvo de pimienta. (Sanz, 1882?: 58).

Para que fuese "sudada" se debieron colocar los ingredientes en la cazuela además de las rebanadas de lengua y cocerlos a fuego lento. La costra son las rebanadas de pan fritas; aunque también pueden ser los residuos tostados que se pegan al recipiente después de cocinar las masas de harina.

Pollo sudado. Chef Santiago Pazos Carrillo.

Chanfaina

Los bofes blanco y negro de carne se pican del tamaño que se quiera, siendo preferible el de la medida de un garbanzo, lo que se verificará después de cocido; y mezclado con especia y yemas de huevo, se fríe en manteca y se sirve mezclando con una salsa de maní y cebolla picada muy menuda, sobre todo lo que se riega con perejil. (Sanz, 1882?: 77)

Se entiende que los bofes son el pulmón y el hígado, blanco y negro, respectivamente. Idea tomada del quichua: shungo blanco y negro. Suelen lavarlos y cocinarlos con leche para quitarles el tufo. Lo demás sigue el proceso corriente con el condimento de la sal. Los bofes son las entrañas del cerdo o del carnero, incluidas las tripas. Suelen preparar chanfaina con las vísceras de animales menores.

Pollo sudado

Se prepara en una cazuela manteca, cebolla cortada en rodelas, plátano picado, toda especia, un vaso de vino y otro de aguardiente, vinagre perejil, salchichas, longanizas, aceite y sal: en esto se pone a cocer el pollo despresado, con fuego lento, y ya que esté en punto se riega encima orégano en polvo y se manda a la mesa.



Nota: Lo que dejamos dicho respecto de los pollos, etc., servirá también para las gallinas. (Sanz, 1882?: 117-118) (***Fotografía de** Pollo sudado. Chef Santiago Pazos Carrillo*).

Se advierte que la fórmula no menciona agua. Las proporciones de vino, aguardiente, vinagre y aceite son iguales. La cebolla se coloca, en buena cantidad, en el fondo de la cazuela. Es preferible salpimentar las presas de pollo.

Judías a lo paisano. Chef Santiago Pazos Carrillo.

Pato

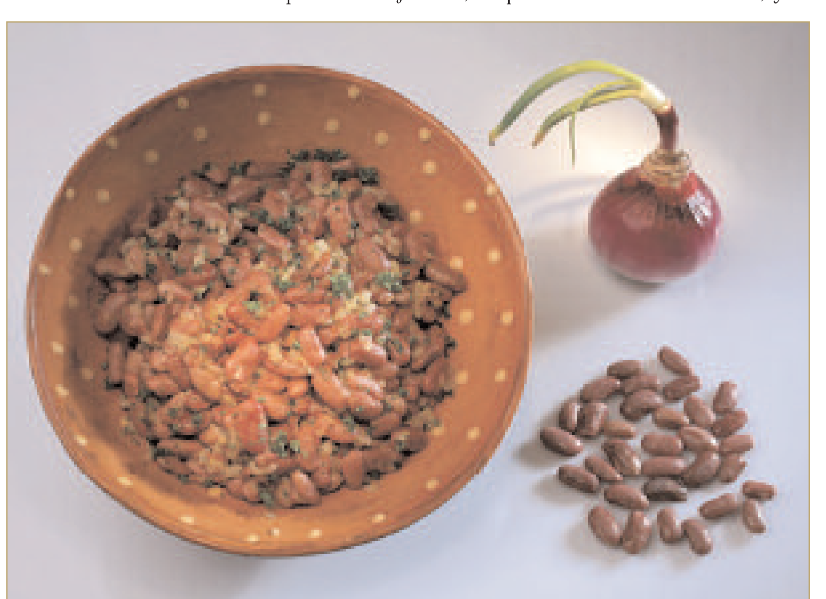
El pato andino era el almizclero, como se anotó en la primera parte de este libro. Para librarlo del fuerte tufo, Sanz recomienda el siguiente procedimiento

El modo de preparar un pato antes de cocerlo es el siguiente: se le quita la cabeza, y después de desangrado se le entierra en un lugar un poco húmedo el tiempo de uno o dos días si fuese tierno, y dos o tres días si fuese maduro; se desentierra y mete en agua hirviendo para desplumarlo perfectamente y cocerlo en agua hasta que esté en punto; se saca y se pone en vinagre con sal por veinticuatro horas, y así queda dispuesto para sazonarlo como quieran. (Sanz, 1882?: 109)

Se supone que para ablandar el pato no era suficiente cocerlo, sino también macerarlo en vinagre con sal durante el tiempo que se anota en la instrucción.

Judías a lo paisano

Se prepara en una cazuela un pedazo de manteca, cebolla y perejil picado, se fríe un poco y se ponen las judías; se pone la sal conveniente, y antes de servirlas se añadirá un batido de yemas de huevo, desleído el zumo de un limón o un poco de vinagre. Para este plato habrá en la mesa aceite. Como aquí se toman las judías muy maduras será preciso que para sazonarlas estén bien cocidas en solo agua. (Sanz, 1882:143-144).



Delicioso plato de fréjol. El pedazo de manteca alude a la pella o manteca que se extrae directamente del puerco. Puesto al fuego el pedazo de manteca demora mucho en fundirse. Es preferible fragmentarlo en pedazos muy pequeños para obtener chicharrón. El vocablo ***judía*** no se aclimató en el Ecuador.

Fanesca

Se eligen tiernos los fríjoles, habas, chochos, choclos y alverjas: se cuecen, como también, arroz, coles y sambo picado; todo se rehoga en una cazuela preparada con cebolla frita en manteca, ajos, cominos, maní tostado y molido, y un trozo de azúcar: se añaden natas y leche, y después de un hervor dado con los trozos de peje y camarones se sirve poniendo encima fritos de masa de pastel en figuras diversas y muy pequeñas, tajaditas fritas de plátano, rebanadas de huevo endurado, perejil picado, ajíes floreados y polvo de pimienta sobre todo. (Sanz, 1882?: 144-145)

El recetario trae otra fanesca, en la que se pone en lugar de granos "un picadillo de frutas, como es de duraznos, peras, membrillos y manzanas [] después de rehogado todo esto se añaden natas, trozos de peje del tamaño de una nuez, ají floreado y polvo de pimienta". Esta fanesca no se popularizó. En la primera se echan de menos el zapallo, el melloco y la lenteja. Además, no dice si el pescado es salado y seco; sin embargo es novedosa la adición de los camarones.

De las papas

Para cocer las papas basta ponerlas en una olla de barro o cobre, en la que se echa un poco de agua, y sobre la tapadera se pone un lienzo para que impida la evaporación. De esta manera se cuecen a vapor y además de que quedan enteras, son mucho menos acres que cocidas de otro modo.

No se dice si son papas mondadas. Extraña el comentario sobre la acritud de las papas, puesto que el sabor de las papas es neutro con cierta tendencia hacia lo dulce. Basta con señalar que con el almidón de papa se confeccionan bizcochuelos.

Mólog o suco de papas

Después de bien cocidas y mondadas se majan en un mortero, y se mezcla en una cazuela preparada con cebolla frita en manteca, pimienta, sal y maní tostado y molido; se añade queso fresco rallado, natas y leche, en cuya caldo se bate perfectamente todo esto en fuego lento, y antes de sacar se añaden yemas de huevo batidas. Se sirve con lechuga enjuagada en agua sal, cebolla floreada y refrescada largo tiempo en la misma agua, ajíes también floreados, queso rallado, rebanadas de huevo duro, fritos de masa de pastel del tamaño de los ajíes en variadas figuras y polvo de pimienta.

1. Mólog o suco de papas. Chef Santiago Pazos Carrillo.

2. Tortillas de papas. Chef Santiago Pazos Carrillo.

Si se quiere que el suco tenga color se pone esta desaguada, y sino, se omitirán aun las yemas. (Sanz, 1882?: 146-147)

El origen de la palabra *molog* es desconocido; en la actualidad solo se dice *molo*. *Suco*, según el DRAE, equivale a *jugo*. El molo integra el menú de la fanesca. Es novedosa la adición del maní. Se entiende que las lechugas son frescas y que la cebolla y el ají se desaguan durante algunas horas. El ají floreado se refiere al ají despepitado y remojado con agua caliente en varias ocasiones para rebajarle el picor. Otra novedad es la adición de los fritos de masa de harina de trigo, similares a los que adornan la fanesca.



1



2

Tortillas de papas

Se cuecen, mondan y majan, y se amasa con una salsa compuesta de manteca, cebolla, sal, agua de color y pimienta: se añaden yemas de huevo, queso rallado y en rebanadas, y se asan en un tortero o fuente untada de manteca, cuidando de darles vuelta con una paleta por el lado superior, a fin de que se asen igualmente. (Sanz, 1882?: 147)

Parece decir que se cocinan las papas con sus cortezas y que luego se pelan que no sería raro. Se acostumbra mondar las papas antes de cocerlas para luego majarlas con un mazo o una taza. El agua de color es otro misterio: quiso

Pristiños. Chef Santiago Pazos Carrillo.

decir manteca con achiote. Mas, es posible que se refiera al agua en la que se han remojado por mucho tiempo las semillas de achiote- este procedimiento es muy raro, aunque el resultado es excelente. Filtrada el agua, el polvo que resta se mezcla con manteca. Las tortillas se asan en la plancha mientras se las embadurna con pequeñas porciones de manteca.

Torta de chochos

Se desagua, se cuece, se les quita la cáscara, se muele y en una bolsa o servilleta se vuelve a cocer poniendo en una caldera hasta que se cuaje: se mezcla con yemas de huevo, queso rallado después de desaguado, manteca bien batida, azúcar, vino de Málaga, costra rallada, anís, viscochuelo (sic) desmenusado (sic) y se asa. (Sanz, 1882?: 162)

No parece necesario volver a cocer el molido de los chochos. Sobre las cantidades y como solían hacerlo se calculaba a partir de una onza: una yema, una onza de azúcar y una onza de queso sin sal rallado. La cantidad de azúcar puede ser menor; sin embargo la costra rallada y el bizcochuelo desmenuzado aumentan el volumen de la masa.

Prestiño (sic)



Se baten diez huevos y otras tantas yemas; se pone una cucharada de manteca batida, una onza de azúcar, dos dedales de sal, una copa de vino, media copa de aguardiente y otra media de agua de azar: se mezcla con la harina de trigo necesaria para formar una masa no muy seca, se amasa, se forman rosquitas o cualquiera otra figura, se ponen a cocer estando el agua hirviendo, y se conoce estar en punto desde que rebalsan a la superficie: se secan, se ponen al abrigo del aire hasta que se enfríen, se los labra con una tijera, se ponen a freír como el buñuelo, y se sirven con almíbar, dulce de azar, cocada suelta, mejido, &c. (Sanz, 1882?: 196)

Pío quinto. Chef Santiago Pazos Carrillo.



Que el término es *pestiño* y no prestiño ni prístiño, no obstante, en el Ecuador, solo se usa *pristiño*. Cocer la figuras, secarlas, cortarlas con tijera y freírlas deben comportarlas una textura esponjosa, por lo demás, en la actualidad es común este postre de Navidad, aunque solo amasado y frito.

Pío quinto

Se prepara una libra de almíbar de medio punto: se separa cuatro onzas y se mezclan o baten bien con tres o cuatro naranjillas cernidas o en su lugar, membrillo cocido y también cernido, un vaso de vino, lo cual se pone despacio sobre veinte yemas de huevos cernidas: se mezcla con todo el almíbar, se pone a dar punto, y se sirve en una fuente con canela, azúcar, pasas y almendras. (Sanz, 1882?: 201)

La textura de este postre puede hacer pensar en una mermelada liviana; no obstante, la misma cantidad de almíbar de medio punto, el jugo de las cuatro naranjillas y las veinte yemas, sometido todo al procedimiento de emulsión, da como resultado un delicioso postre.

Viscochuelos (sic) comunes

Se baten catorce huevos y cuatro yemas con la mano hasta que empiece a blanquear, cuidando de que la paila en que se bate esté sentada sobre ceniza caliente: se añade una libra de polvo de azúcar sumamente seco, y se sigue batiendo. El horno se deberá encender desde que se bate el huevo y se conoce hallarse en buen estado, cuando lentamente dora el afrecho que coloca en él para saber si está en punto. Se acerca el batido a la puerta del horno y se mezcla con una libra del almidón de patatas, cuidadosamente seco y pasado por tamiz; se pone inmediatamente con un pozuelo en las cajetas de papel, sin rellenarlas, para que tenga campo de elevarse el viscochuelo (sic). Se pone en la pala y se introduce al horno, en el que se conservan hasta que se doren, se sacan y se riega encima

Biscochuelo. Chef Teresa Noboa de Moreno.

azúcar. Se tendrá mucho cuidado en cubrirlos inmediatamente, para que el aire no los apelmaze (sic). Se cortan del tamaño que se quiera, y si se necesitan para enconfitarlos o convertirlos en chancletas se vuelven a poner en el horno después de cortados, hasta que se enduren. Nunca es por demás advertir que el almidón y el azúcar deberán estar demasiado secos: que el polvo de azúcar no sea muy fino: que para poner en cada cajeta se menee bien con la misma mano a la preparación: que sirve también el horno después de cocer pan; y que las cajas en que se asan deben ser de lata, cuadradas, y en su falta de papel, sosteniendo sus bordes con barillas (sic) finas de madera seca o alambres. (Sanz, 1882?: 208-209)

Se parece a la bizcotela de origen italiano. Se sabe que pocas señoras conocen el arte de hacer bizcochuelos de almidón, por cierto, usan para ello los avanzados hornos de las cocinas actuales.



Pero, en la provincia de Loja, en el sitio de San Pedro de la Bendita, se los hace con la receta muy parecida a la de Sanz. Muy frescos son deliciosos, guardados se tornan carrasposos tal vez porque no llevan muchas yemas. Sanz no dice que se baten primero las claras de los huevos hasta el punto de nieve que no pierde el brillo, se echan las yemas y luego el almidón. Las recomendaciones sobre la sequedad de los productos no proceden en estos días porque se los encuentra bien embasados en los mercados. Las dificultades técnicas del siglo XIX o la finura del producto dieron lugar a la expresión "bizcochuelo en boca de burro" con la que se tilda a la quienes no aprecian las cosas sutiles y bellas.

Rosero

Se elige del maíz el más blanco y grueso, se desagua hasta que sea fácil quitarle la cáscara por medio de una navaja, se separa la semilla, se divide en 6 u 8 tajaditas cada grano a lo largo, se cuece en una olla vidriada, y se va remudando las aguas hasta que no contenga esta polvillo alguno, lo que se conoce por su cristalización cuidando de tapar la boca de la olla, y de que el grano esté sumamente suave: en la última agua se añade clavos de especia y canela, se deja reposar por doce horas

Rosero. Chef Santiago Pazos Carrillo.



y se sazona con almíbar bien clarificado, limones sutiles claveteados de clavos de especias picadillo de piña, fresas o frutillas, aguas de azar y rica, y se añaden hoja de naranja picadas de la figura que se quiera, ya sean flores, pajarillos &., como también de la cáscara de la naranjilla. Para servirse se separan los limones. (Sanz, 1882?: 285-286)

No son las semillas del grano, sino las hembrillas –el DRAE no trae esta acepción- Por lo visto el líquido de este rosero es transparente. La diferencia entre fresa y frutilla se debe a que la primera vino de Francia y la segunda, la original, es el resultado de la planta chilena asentada en Ambato. También la fresa es el resultado del transplante de la fruta chilena en Francia. Llama la atención que se mencione el chigualcán como parte del picadillo de frutas. ¿Qué era el agua rica?, muchas veces citada en el recetario

Agua rica

Se cuece toda clase de flores y hierbas aromáticas, cuidando de que la mejorana sea un doble o mayor cantidad de las flores; este cocimiento junto con las mismas hierbas y flores se pone a destilar en un alambique junto con polvos de canela y clavos de especia, nuez moscada, una pequeña cantidad de ámbar y algalia. En los frascos que se guarde esta agua, se pone nuevamente en infusión una astilla de canela, dos clavos de especia y algo de algalia. (Sanz, 1882?: 294)

Las desconocidas aguas de ámbar y la algalia (sustancia que se extrae de una bolsa que junto al ano tiene el gato de algalia propio de Asia) ya no se usan en la cocina. En lugar de ellas, el rosero puede enorgullecerse de olor a tres aguas que se encuentran en alguna botica de Quito y que son agua de rosas, agua de azahar y agua carmelitana.

Las recetas de doña Doloritas Gangotena y Álvarez

Alfonso Ramia publicó este recetario en la *Revista Cultura del Banco Central,* N 23 , el original se encuentra en el Archivo histórico del Banco Central del Ecuador. El subtítulo de la reproducción reza: "La cocina en Quito a fines del siglo XIX" En la introducción menciona el año del documento, 1893 y traza el marco histórico:

> Quito era, en los tiempos de doña Doloritas Gangotena, una ciudad de algo más de 60.000 habitantes. Se requería una semana para viajar a Guayaquil, gobernaba el país Luis Cordero y la temperatura media de la ciudad era de alrededor de 13 ó 14 grados. (Ramia, 1985: 382)

Según Ramia "las diferencias sociales en esa época estaban enmarcadas en una polarización drástica" Los privilegios los sustentaban los descendientes de los europeos, en tanto que las obligaciones las sobrellevaban los indios. La alimentación de estos era "monótona e insuficiente" El cucayo de un indio viajero contenía mote, tostado, fréjol, alverjas y ocas o mellocos. Ramia anota que un informe de la aduana del año 1857 constan aceitunas, anís, arroz, azúcar refinada, canela, clavo, harina, higos, maíz, manteca, mostaza, orégano, pimienta, té, cerveza, vinagre, vinosestos pr oductos, por cierto, iban a las mesas de la reducida clase alta. Algunos de estos alimentos se producían en el país, sin embargo, se les atribuía mejor calidad a los importados. Harina y manteca se traían en toneles, pero sorprende que el maíz figure en la lista.

Ramia hace notar que la autora era una persona de clase alta, quien, a la fecha del recetario era soltera y contaba con dieciocho años de edad. La recopilación demuestra el gran interés que por la cocina tenía Doloritas Gangotena, de modo que recogió las fórmulas conservadas por su familia y tal vez las requeridas a sus amigas.



Del análisis erudito de cada una de las recetas, Alfonso Ramia desprende que ellas provienen de la cocina francesa, se entiende, a través de España Los platos criollos son muy pocos. En las modificaciones de cantidades y preparaciones, Ramia encuentra alguna raíz andina. En general, insiste en que se trata de una muestra de la cocina quiteña de la clase alta, para ocasiones especiales. Doloritas Gangotena no registra ningún plato de la cocina cotidiana.

Conejo con uvillas. Chef Santiago Pazos Carrillo.

El documento contiene 57 recetas. Parece que las 39 primeras fueron escritas por la señorita Gangotena, puesto que el tratamiento del español es más cuidado, no así las siguientes que se escriben en una lengua balbuciente. Estas últimas pudieron ser anotaciones de alguna de sus empleadas domésticas, hecho no raro dado que, según Ramia, en Quito se decía que en la casa de los Gangotenas, situada a un costado de la plaza de San Francisco, "había más criados que patrones, que cada cocinera tenía su especialidad" (Ramia, 1985: 411)

He aquí unas muestras:

Receta N.41: Conejo

El conejo cosido (sic) en agua se pone en vinagre (sic) con sal unos días a que se pase. La salza (sic) se hace con bastante sebolla (sic) picada menuda se hacer hervir en agua y se bota esa agua y se jagua (sic) en agua fría después se ahoga con media cuchara de manteca de que esté bien ahogada se pone dos cabezas de ajo comino pimienta clabo (sic) canela molida vinagre de castilla un poquito de vino y azúcar. Para sacar se pone natas y se hace hervir hasta que se pierda la nata allí se pone las presas del conejo a que hierva de que esté hirviendo se pone curtidos ají tomates enteros de la tierra uvillas y se vuelve a pojer (sic) unas natas y se vuelve hacer hervir y para sacar, se pone una narigada de orégano de castilla y esta misma salza (sic) se hace blanca y amarilla, la amarilla se pone color este mismo guizo (sic) sirve para la lengua. (ramia, 1985: 403-404)



No se sabe si es cebolla larga o roja o cebollón, mas, por el procedimiento posterior se puede deducir que se trata de cebolla roja o paiteña. Es frecuente rebajar el sabor de la cebolla con agua muy caliente. El ají curtido se obtiene cuando se extrae las semillas y se lo cocina y luego remoja hasta quitarle el picor.

Ramia comenta: "No hemos podido hallar una receta, una sola, que se parezca a la de este conejo. Nuevamente estamos ante un plato propio, que ya podríamos tildar de ecuatoriano, que incluso utiliza nuestras uvillas" (Ramia, 1985: 404)

Receta N.2: Quezadillas (sic)


1

En una libra de azúcar se pone una libra de queso desaguado aprensado (sic) desde la víspera y cernido en cedazo, 16 yemas de huevos pasados por cedazo y bien batidas y media libra de almidón la masa para las hojas se hace con 4 huevos enteros, media taza de zumo de naranja agria, una cucharada de almidón, y una pequeña cantidad de manteca que ocupe la punta de un cuchillo. La taza en que mide el zumo de naranja que no sea grande. (Ramia, 1985: 386)

Según Ramia la cantidad de almidón es muy poca, quizá tendría que ser de una libra de almidón. De igual modo, a la masa del corazón le falta una pequeña cantidad de mantequilla. Ocurre lo mismo con la cantidad de almidón para las hojas, que es muy poca.

1y2. Quesadillas de San Juan y bocadillos de papaya y chamburo. Chef Santiago Pazos Carrillo.

Receta N.12: Bocadillos de papaya

En el almibar bien clarificado se pone la cantidad que una quiere de picadillo de papaya y chamburo en iguales proporciones. La papaya debe antes haberse lavado en agua con sal para que se endure un poco se da punto al almibar, hasta que se halle en estado de hacer bolita suave. Se le bate hasta que se cuaje, después se le extiende en una tabla, se deja enfriar algún tanto y se cortan los bocadillos.


2

De esta receta comenta Ramia que "es digno de destacarse la utilización de estas frutas tropicales, la papaya y el chamburo, que no se dan en Europa". (Ramia, 1985: 390- 391)

Receta N.13: Ensalada

Se cuecen las coles con sal, habiéndolas picado se las pasa en vinagre, desde la víspera de sazonar la ensalada. En esto se pone bastante aceite y vinagre, orégano de castilla, pimienta molida un poco de cebolla picada, ají colorado y del común moliendo aparte, azúcar lo suficiente, encurtidos; y si se quiere un poquito de naranjilla y pasas. También rajas de papas y huevos y ají curtido (sic). (Ramia, 1985: 391)

El molido de ají colorado y del común entra en poca cantidad. Los encurtidos ecuatorianos contienen pepinillo, zanahoria amarilla, cebollines, fréjoles, coliflor y chochos, todo macerado en chicha de jora. En cambio el ají curtido no es otro que el ají al que se ha retirado la semilla y que por dos o más veces se lo ha cocinado hasta rebajarle el picor. El DRAE solo prescribe la palabra *curtido* para tratar las pieles de los animales. Ramia cierra su comentario con estas palabras: "La naranjilla tendría el inconveniente de la acidez, pero con este ingrediente la receta adquiere un toque de sofisticación y autoctonía". (Ramia, 1985: 391)

El Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país por A. G. aficionado práctico, 1897.

Graciosa es la introducción escrita por el señor Adolfo Gehin: "Ni recomendación, ni prólogoseamos breves" par a comenzar su Manual, impreso en Quito en la Imprenta de Valencia. Que no nació al pie de la hornilla, afirma el autor; pero al igual que el ingeniero español Muro, autor del famoso *El Practicón,* que después de sus tareas profesionales "no desdeñaba buscarse un rato de solaz" para preparar un plato para su mesa, él ha procedido del mismo modo. Gehin pone su "humilde obrita" al alcance de las *Madres de familia y Señoritas* (en cursiva en el original) del campo o de la ciudad para que tengan éxito en el "importante ramo del servicio de la casa" *A ELLAS, PUES, DEDICO MI TRABAJO* (como en el original).

Su opúsculo será útil para las señoras que en el almuerzo, la merienda o la cena, reciben un comensal inesperado. Estos señores que comen en casa ajena, cuando retornan a la propia se excusan con expresiones como: "Se le hizo tarde para ir a comer" o "no quise y a la fuerza me atajaron", Gehin usa *atajaron* con el significado de *retener* que no consta en el DRAE, pero que es de uso coloquial en Quito. Para resolver esos apremios las señoras podrán recurrir al manual que contiene recetas con los ingredientes claramente indicados y que se encuentran en el país, "aunque sean de procedencia extranjera" Recomienda su opúsculo a las señoras que redactan la revista denominada La Bucólica. Sobre todo insiste en el *aseo* (en cursiva en el original), "tanto en la cocina, como el comedor y los utensilios exclusivos de estos dos santuarios."

Por último, Gehin confía en que su libro "el único de su clase que hasta la fecha, creo se ha publicado en el Ecuador", podrá prestar los servicios antes anotados. En verdad así debió ocurrir. Más, como se verá en otro lugar, Manuel J. Calle salió al paso para decir que no se trataba del primer libro.

La mayor parte de las recetas de Gehin son europeas, con decir que se inician con el caldo y el puchero, viejas herencias españolas; sin embargo, es evidente su conocimiento, sobre todo, de la cocina francesa, a la que cita constantemente. Además son frecuentes los platos de origen alemán e italiano. Mucha importancia otorga a las carnes y a los pescados, a los vegetales y a las papas. No trae postres, salvo unos buñuelos, un anisete, unos ponches y un vino caliente.

El *Tratado Práctico de Cocina* se destina a la alta sociedad quiteña, en un tiempo de cambio de costumbres, pues se trata del primer período de gobierno del General Eloy Alfaro. El afrancesamiento se impone; aunque, como se verá en una ligera reseña de las recetas, se hace presente la fuerte presencia de una clase media vinculada con su origen indio. Se trata de una modernidad que más tarde se desvanecerá y que dejará paso a la cocina ecuatoriana actual, salvo en los casos de la cocina oficial y de la alta burguesía de origen bancario y empresarial.

Generalmente describe el plato y luego desarrolla el Método. La primera receta es el Caldo-puchero casero francés o "pot u feu" Este caldo de la carne más sana de buey se mejora con el cocimiento de los *chaquiangos* o tendones y cartilagos. Este caldo, en la actualidad es el fondo de sancochos y otros caldos. Gehin recomienda que antes de servir el caldo del puchero solo o con sus carnes, se lo debe cubrir con una buena col *chaucha* o de Milán.

La sopa juliana o de primavera lleva judías tiernas cortadas en pedazos. Estas judías no son otra cosa que las vainitas. Para obtener la textura adecuada de este caldo se echará una narigada

de harina "para que quede en buen estado, es decir, ni *muy chirle* ni muy espeso" La sopa a la Chantilly comienza con un *molo* o puré de lentejas.

Otras recetas traen términos de la lengua keshua: sopa de harina o de *mashca*; *puzón*, panza o tripas a la moda de Caen; *pechucara* de ternera, cordero o chancho; ensalada de *zambo* (sic), los que mezclados con los vocablos franceses dan al conjunto un tono americano y alegre. Electo igual ocurre con las recomendaciones: use cuchara de pala y bata o revuelva siempre en el mismo sentido.

El ambiente de Quito, de finales del siglo XIX, se proyecta, involuntariamente, a través de referencias como estas:

Poned pan frito (daditos) (en cursivas en el original) o tajaditas de pan tostado en la sopera y luego una capita de queso rallado (*queso Suizo, Parmesano de Gruyère o "Chinchivi" del Sr. Gangotena, se lo compra en la tienda del Sr. Madrid*) (en cursivas en el original) (Gehin, 1897: 11-12)

Durante siglos, en Quito, no se conoció el pescado fresco. En raras ocasiones los yumbos lo traían de la zona de Tandapi; pero la mayor parte de peje del mar llegaba a la ciudad salado y seco. Consta en una lista del convento del Carmen Alto del siglo XVIII, el pago por este pescado, necesario, además para la comida de la Cuaresma y la Semana Santa y para ciertos días de vigilia. La fanesca incluyó este pescado, por ausencia de otro, tempranamente, quizá en el siglo XVIII.

Se resolvió el problema con la instalación estanques en el valle de Chillo:

Carpa de Chillo

(De la propiedad del Sr. D. Manuel Jijón L.)

Mejores son las que se pescan en las aguas vivas que las de *cochas* o estanques. Las del Rhin tienen fama de buenas. Las de cochas o estanques tienen un tufo de *légamo o limo* (en cursivas en el original) que se les quitará haciendo lo siguiente: al sacarlas del estanque, dejadlas desatascar en agua clara de río, pozo o pila, en una batea grande o *pondo* donde puedan dar vueltas. Cambiad el agua algunas veces; al cabo de 2 ó 3 días habrán perdido el tufo del limo, porque habrán echado todo el que tenían adentro. Es falso y requete falso, que las de Chillo sean malas. Las pocas veces que me fue dado probarlas (preparadas por D. Gastón Charpentier o Dña. Juana Freile), las tomé muy buenas,

y muy bien aliñadas con tufo insignificante. Para traerlas de la hacienda de Chillo, pueden hacerlo en barril o balde con agua del río. Pero más sencillo es dejarlas desatascar en agua del río en Chillo, o de pozo, en un trasto grande donde echarán el limo que tienen en las entrañas; después, para trasladarlas a Quito, vivas, se les pondrá en las agallas, con mucho cuidado, y sin exceso, un poco de musgo (creo que aquí llaman barlacho) bien limpio y remojado en agua; así y colocadas de canto en un balde con un poco de agua y musgo en el fondo, llegarán perfectamente bien y vivas a Quito. En el acto que el indio las entrega en Quito, (hay que darle orden de caminar ligero y no detenerse en las chicherías); se quitará el musgo de las agallas y se pondrán las carpas en una tina con bastante agua fresca de San Francisco o de pozo. [ ] y a se ve, con dos o tres días de paciencia y cuidados insignificantes, tomaréis un buen pescado en Quito: cosa inusitada!, y este g usto, lo debéis a la iniciativa y el espíritu de adelanto, del sr. D. Manuel Jijón L. Ya estamos cansados de la mortesina (sic) que se nos da por carne y de bacalao o bagre, que allá van a dar. (Gehin, 1897: 115 – 117)

No se sabe hasta cuando se mantuvo la producción de la carpa (*Cyprinus Carpio*) en el estanque de Chillo.

El manual de Gehin incluye una *sopa de ostras (o de conservas extranjeras).* Dice que dos tarros de ostras alcanzan para 5 personas y que no debe tirarse el líquido en el que vienen porque se puede utilizar “en otra sopa, en locro, en sancocho, etc.” Nada se comenta del sabor, pero sí de la presencia de enlatados, que como se lee en otro capítulo de este libro, eran signos de adelanto y sofisticación.

El señor Gehin no desdeña las prácticas de la cocina tradicional, pese a que su manual es una clara muestra de la interrelación con el extranjero, cosa que se identifica con su afán de mejorar la cocina. Además de insistir en el aseo que debe imperar en cocina y comedor, una de sus recomendaciones tiene que ver con el desprecio del color del achiote. Cuando describe el modo de preparar la Galantita de gallina, capón o pollos, exclama “por Dios, no pongáis el maldito achiote que es venenoso” El abuso del achiote afea los manjares, pero no mata.

Las influencias francesa e inglesa presentes en el manual se expresan en platos como Beefsteak francés Chateaubriand, biftecs comunes, rostbeef asado inglés, etc. En la cocina ecuatoriana quedaron los “bistec”, carnes cocidas generalmente con tomate.

Unas muestras de la cocina de Gehin:

Sopa de puré o molo de calabaza. Chef Santiago Pazos Carrillo.

Sopa de harina o de "masca" (sic) (Harina de cebada)

En una cazuela hágase tostar harina, pero sin poner manteca o mantequilla –deslíase la harina, estando caliente, en la cantidad de leche o caldo-o agua tibia necesaria para la sopa; agréguese un poco de azúcar o canela en polvo, -más un poco de sal y pimienta; hágasela cocer moviendo con una cuchara de palo para que se no se pegue al fondo de la vasija. Al momento de servir, se añade, siempre moviendo, algunas yemas de huevos.

Hecha la cocción, se vacía sobre rebanadas de pan tostado o frito o bizcocho fraccionado. Servir bien caliente. (Gehin, 1897: 12)

Esta sopa de harina de cebada no es la que se conoce con el nombre de "polla ronca" En todo caso, las yemas le comportarán textura aterciopelada y sabor agradable. Siempre será mejor el pan frito.

Sopa de puré o molo de calabaza (Léase zapallo)

Cortad en dados lo necesario, echad éstos en agua hirviente con sal durante cinco minutos. Retirad de la candela, escurrid y aplastad los dados de calabaza. En una cacerola o cazuela haced derretir manteca, o mejor mantequilla, y echad dentro un poco de cebollas picadas. A su debido tiempo, calentad, revolviéndolo bien este puré o molo.



Teniendo en la sopera daditos de pan frito en manteca, echad encima de estos un poco de azúcar en polvo; y luego, y bien caliente, echaréis encima el puré de calabaza. Removed bien antes de servir bien caliente.

Variación.-Si queréis, podéis cambiar el pan frito con tajadas de buenas papas mondadas y cocidas. (Gehin, 1897: 16)

Pollo, gallina o capón a la mama Teresa de San Millán. Chef Santiago Pazos Carrillo.

De hecho es novedosa la variación que toma en cuenta las papas. Gehin debió considerar que en la cocina popular del Ecuador, las papas son fundamentales. La forma más sencilla de presentar el zapallo o el sambo es en locro y este se hace con papas.

Pollos, gallina o capón a la mama Teresa de San Millán

Hágase cuartos como para fricasé. Póngase una cazuela sobre la candela; con 3 cucharadas de aceite y un pedazo de mantequilla; una vez derretida y bien caliente, póngase los cuartos para dorarlos. Luego se reemplazan las presas de la cazuela con 2 ó 3 zanahorias y unas 5 cebollas cortadas en rodajas. Una vez que estas verduras hayan tomado color, se sacarán de la cazuela y en esta misma se hará una salsa roja remojando con caldo y un poco de vino jerez seco. Hecha la salsa, vuélvase a poner en ella los cuartos de pollos dorados y las legumbres; sazonad con sal, pimienta, apio, atado de perejil y 2 hojas de laurel; (este ramillete se sacará antes de servir) y nuez moscada rallada, si os gusta. Al principiar el hervor, moderad y dejad cocinar a fuego lento. Sírvanse las presas en corona y las legumbres en medio de la fuente, regad la salsa por encima y servid bien caliente. Si tenéis queso de bola, parmesano, suizo o chileno, o de Zuleta de F. Gangotena, ralladlo y regadlo sobre la fuente antes de colocar las presas y salsa; o de no, que cada uno a su gusto eche queso sobre su ración. (Gehin, 1897: 90-91)



Este plato se relaciona con los comunes "secos" de carne o de pollo y con el seco de chivo o de carnero, puesto que la "salsa roja" que aparece en ellos se hace, en su forma más sencilla, con tomate. Sin embargo, ninguno de los platos citados incluye queso – tal vez por eso, Gehin, deja el queso al gusto del comensal.

"A la mama Teresa de San Millán" es novedad, porque la expresión es muy popular. En los años de Gehin, el populoso barrio de Santa Clara de San Millán, debió ser un arrabal distante; no obstante, es muy común designar los platos de acuerdo con la ubicación de algún negocio y, por tanto, de quien lo regenta.

Buñuelos de papas

Mondad unas buenas papas cocinadas bajo ceniza o al horno, aplastadlas bien en mortero, mezclando con sal, una buena cucharada de cognac (sic) o aguardiente sin tufo, ? de libra de mantequilla y una buena cucharada de natas; machacad bastante, añadiendo de vez en cuando un huevo fresco entero, es decir (clara y yema) hasta que la pasta tenga la consistencia necesaria para formar unas bolas en forma de papas; estas las empanaréis ligeramente en harina. Luego las haréis freír en la paila con manteca bien caliente y, estando fritas, las sacaréis para ponerlas en una fuente, regando por encima, mientras estén calientes y al rato de servir, un poco de azúcar molido. Servid bien caliente. (Gehin, 1897: 158)

La masa de las papas rescoldadas o ahornadas con corteza, presenta una textura arenosa propicia para manejarla con los ingredientes señalados en la receta. De hecho, todo depende de la variedad de papas. Deben ser las de corteza muy gruesa para pelarlas con las uñas o mondarlas con cuchillo. Estos buñuelos no son frecuentes en la actualidad.

Buñuelos soplados, que se llaman también pedos de nonas o de beata

En una cazuela o vasija póngase: ? de litro de agua, un poco de sal, azúcar molido, el grueso de unas 3 nueces grandes; otro tanto de mantequilla y añadid la cáscara de un limón, rallada. Estando cerca de hervir, retírese la cazuela de la candela. Echad dentro bastante harina fina para formar una pasta; moved ligero con una cuchara de palo a fin de que quede bien unida y no se pegue a la cazuela, poco tiempo se necesita, ya no se pegará al dedo. Dejad reposar y enfriar un momento. Luego echad un huevo entero y batid vivamente para incorporarlo bien a toda la pasta; luego otro y así en seguida, hasta que la pasta quede maneable (sic) y se despegue muy lentamente de la cuchara



Buñuelos soplados. Chef Santiago Pazos Carrillo.

al levantarla. Al último, echad una clara de huevo batido en espumilla (en todo 3 ó 4 huevos enteros y una clara) Dejad descansar la pasta unas 2 horas, si no hay apuro. Tened en una cacerola o sartén, manteca caliente (mas no ardiendo) y con una cucharita tomad un poco de pasta (el grueso de un tocte con cáscara) y dejad caer la pasta en la fritura. Si la manteca o fritura no está demasiado caliente, la pasta se esponjará mucho. Se sirven bien calientes, dorados y rociados con azúcar molido. También se comen fríos.

Nota.-Para hacerlos más delicados, se agrega a la pasta un poco de agua de azahar; pero esto se hace después de haber echado el primer huevo en la pasta. (Gehin, 2897: 158-159)

Estos buñuelos son los "de cuchara". Se los ofrece en Navidad; aunque en la receta no se diga que se acompañan con miel de azúcar o de panela. Nunca aparecen rociados con azúcar.

Gastronomía ecuatoriana, por el doctor Pierre Reimburg

En 1923, el botánico Reimburg anunció que se encontraba en prensa su investigación *Repertorio de nombres vulgares españoles y quichuas usados para la designación de algunas plantas comunes de la República del Ecuador.* En este mismo año, publicó su extenso artículo Gastronomía ecuatoriana, escrito en francés en la revista *Revue d'Ethnographie,* Nro. 14, 1923. Se puede decir que este texto no se conoció en el Ecuador. Lo había leído Paulo de Carvalho-Neto, e insertó la ficha bibliográfica, con un pequeño comentario en sus *Estudios de folclore ecuatoriano,* en la sección bibliográfica. Para Carvalho-Neto, el texto de Reimburg es el primer estudio académico de la cocina ecuatoriana. Treinta y siete años más tarde, Darío Guevara Mayorga publicó sus extensos artículos *Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas* (1960), y *Comidas y bebidas ecuatorianas* (1961). En el primero, Guevara describe los platos y sus relaciones con las prácticas rituales prehispánicas y con las fiestas católicas. El segundo es un glosario de términos culinarios.

El estudio de Reimburg contiene cuatro partes. La primera es un homenaje a Brillat-Savarin, autor del libro *La fisiología del gusto.* La segunda es una aproximación etnográfica. En el Ecuador "dos civilizaciones principales chocaron y terminaron por penetrarse más o menos". El indio conservó sus costumbres, y el español "poco a poco fue conquistado por el vencido". En una nota desarrolla esta aclaración: "Dos razas extremas, la española y la india, con entre ellas todos los grados de mestizaje; debería añadir además a la raza negra, que, en la Costa, vino a complicar más los cruces".

La cocina, en general, se mestizó, se convirtió en una mezcla de dos maneras de alimentarse. En ocasiones el modo indio se impuso. Comenta también que ciertas clases sociales preparan los alimentos a la manera europea, con un gusto que califica de "gourmet". Cierra esta parte con una observación: los manjares, "algunos que nuestros paladares europeos aceptan fácilmente. Otros nos parecen más extraños, pero ninguno nos parece repugnante".

La tercera parte trata de los alimentos en general. Según Reimburg, en la cocina ecuatoriana predomina "un régimen de tipo vegetariano", expresado en el uso constante de harinas de cereales, de farináceas y de la papa. Las harinas empleadas son las de maíz, de cebada, de trigo y de plátano. La cocina de los indios se sustenta en la máchica y en el maíz. Este se prepara de diversas maneras, y se lo utiliza como elemento básico de su bebida favorita de la chicha.

El botánico francés dice que la vida de los indios serranos se desarrolla en torno al cultivo del maíz y de los otros productos. Su calendario es el siguiente:

Enero:	Mes en el que se quitan las malas hierbas.
Febrero:	Mes en el que se bate el maíz.
Marzo:	Mes en el que florece el maíz, o mes en el que forma el grano tierno de maíz.
Abril:	Mes en el que se seca el maíz.
Mayo:	Mes en el que se arrancan las hojas del maíz.
Mayo y junio:	en que se siembran las alverjas.
Julio y agosto:	en que se cosecha el maíz.
Agosto:	Mes en que se siembran las papas.
Septiembre:	Mes de los rastrojos.
Octubre:	Primeras labranzas para el maíz *punta*.
Noviembre:	El tiempo en el que hay que apurarse a sembrar.
Diciembre:	Primera retirada de los cardos.

Estas denominaciones están en uso en la región de Quito, pero varían según las provincias y los principales cultivos.

Reimburg anota que las farináceas introducidas han restado lugar a la ancestral, la quinua.

Los demás productos son muy variados. La lista es larga, e incluye los del mar y los de los pisos ecológicos andinos. En la clase de condimentos menciona el ají, el achiote –colorante que mezclado con grasa puede disgustar-, las inflorescencias de la cabuya, encurtidas en vinagre, con sabor igual al de los peinillos, cebolla, ajo y culantro, "cuyo sabor, un poco fuerte sorprende frecuentemente a nuestros paladares".

Se cocina con grasa de puerco o de buey. La mantequilla se extrae de la leche hervida, procedimiento que empobrece su sabor. Los quesos se preparan en las haciendas y son de leche cuajada,

"ligeramente fermentados, prensados y secados en parte, con una conservación bastante buena". Se les da la forma de tortas más o menos grandes y de un espesor de uno o dos dedos, que son los amasados. A los otros les dan forma de rollos, que se envuelven en hojas, que son los quesos de hoja.

Los quesos se consumen crudos o cocidos en pasteles de harina o en sopas. Sin embargo, estos quesos no se comparan con los franceses. Reimburg cuenta que probó un gruyere y un camembert hechos en Quito por una experta francesa. El negocio fracasó porque el gusto de los quiteños los rechazó.

Las carnes que se consumen son de buey, puerco y borrego, asadas o en sopas. No se conoce la carne de ternera lechal, ni corderos lechales, y sólo en raras ocasiones se consiguen lechoncitos.

Se comen gallinas, pavos y patos. Es difícil encontrar pollos de carne tierna, puesto que se los cría en libertad. Para comerlos se los cocina largamente.

No se come conejo. Se lo reemplaza con el cuy, que se lo encuentra en todo lugar, asado y listo para comer. "Debo decir que (el cuy) bien preparado es un plato bastante delicado [y que el ají de cuy no es en absolutamente despreciable]".

Concluye esta parte con una nota sobre las chichas de jora y de morocho. Le agradó mucho la chicha de yuca mascada del Oriente. Menciona también el vinillo o chicha de uva. Por último, Reimburg trata *De algunos manjares o bebidas particulares,* después de aclarar que "dejo de lado todos lo platos de origen extranjero (español, etc.) y que se han conservado iguales en la cocina ecuatoriana, a menos que hayan recibido una influencia local modificando su modo de preparación, su nombre o su uso". Ordena alfabéticamente los nombres de más de 70 platos.

Las descripciones son el resultado de observaciones muy cuidadosas que revelan el gusto del autor y, sobre todo, una actitud abierta a nuevas experiencias. Recuérdese que su investigación se extiende a las regiones naturales del Ecuador, es decir Oriente, Sierra y Costa.

Algunos ejemplos:

Ají de queso: plato preparado con papas gruesas hervidas, escogidas entre las mejores, queso blanco o crema de leche, tajadas de aguacate y hojas de lechuga. Este plato delicado y muy agradable se parece a nuestras papas a la crema. Aunque servido con una salsa poco espesa que le

da el aspecto de una sopa [se lo sirve generalmente al final de una buena comida, es el único reproche que le haría]. Al principio o durante la comida sería más sabroso.

Aschu-ishpa: Plato indígena cuyo nombre quichua significa Caca de perro, en razón del aspecto que tiene. Son bolas o bolitas de maíz tostado, ligeramente molido, y melaza. Si el nombre es desagradable, el manjar no lo es [].

Bisté: Con este nombre se encuentra en todas las *posadas*. Es difícil reconocer al beef steak, del que es una deformación, tanto desde el punto de vista de la pronunciación como de la preparación.

Buñuelos: Son buñuelos ordinarios de harina de trigo. Los cito aquí en razón de la costumbre ecuatoriana de prepararlos principalmente en Navidad.

Caldo: Este nombre es empleado con le significado de caldo de carne. Pero se aplica también al jugo de caña de azúcar, recién salido del trapiche, y no fermentado. Se lo bebe a veces caliente y agregándole aguardiente; es una bebida azucarada, bastante agradable.

Chocolate: En el país del cacao, debe esperarse encontrar un buen chocolate. De hecho se encuentra en le comercio un chocolate "azucarado o no (un poco demasiado rico en manteca de cacao) y de una mezcla no demasiado fina; está perfumado con canela y vainilla. No se lo puede utilizar para hacer bombones finos, pero sin embargo es excelente para preparar chocolate en taza (con agua o leche) Un poco espeso es muy sabroso. La costumbre es poner en la taza pequeños cubos, grandes como un dado, de queso blanco, (queso amasado) que parece desarrollar el aroma del cacao. Este chocolate forma en las familias tradicionales la última comida del día, se toma entes de acostarse. Se utiliza menos como desayuno".

Chamburada: Refresco preparado con el jugo de un fruto muy perfumado llamado chamburo, *carica digitata*, azúcar y agua ardiente.

Champús: Refresco popular. Es tradicional del día de Corpus Christi. Está hecho con una colada bastante fluida de maíz, con azúcar, y mezclada con granos de mote. En la clase acomodada se consume ese mismo día un manjar análogo con el nombre de rosero.

Chigüil: Este plato, que se prepara para el Domingo de Ramos, se compone de una pasta hecha con harina de maíz, manteca de cerdo y queso. Se le da la forma de un panecillo alargado. Se la envuelve en una hoja de maíz y se la cocina en agua hirviente.

Comidas del Ecuador. Recetas tradicionales para la gente de hoy

En 1986 Michele O. Fried publicó el recetario *Comidas del Ecuador. Recetas tradicionales para la gente de hoy,* con prólogo del doctor Plutarco Naranjo. No es un recetario estrictamente de cocina quiteña porque reúne platos del todo el país. Mas, como se sabe, la cocina de la primera ciudad fundada por los españoles se proyectó en un amplio radio de acción. En el tiempo que corre, la cocina del Ecuador, se desenvuelve en una doble dirección: manjares caracterizados por su origen, y los mismos platos que se preparan en cualquier lugar del territorio. De esta manera, en Quito se encuentran las chugchucaras de Latacunga, el mote pillo de Cuenca, los encocados de Esmeraldas, la comida manabita, etc.

La autora, en el prefacio de su libro, advierte sobre el peligro de "perder nuestras costumbres alimentarias", este problema es el antecedente del objetivo de su cuidadoso trabajo, que es el de revitalizar las prácticas heredadas en el seno familiar. Michele O. Fried recomienda la utilización de aparatos eléctricos y aconseja procedimientos y tiempos de cocción porque sus propuestas culinarias son "para gente de hoy".

La novedad del recetario es la organización de los platos en menús, los que generalmente incluyen una sopa, un plato fuerte, un postre y una bebida. Estos componentes del menú son frecuentes en el sistema alimentario de la mayoría de la población quiteña y ecuatoriana en general. Debido a su formación como nutricionista, las propuestas que hace, equilibran la ingestión de proteínas, hidratos de carbono, minerales, vitaminas y azúcares.

El recetario insiste en la utilización de productos nativos: quinua, sambo, zapallo, papa, camote, etc. Sin desdeñar la aplicación de los alimentos introducidos, sobre todo, frutas y vegetales. Para los procedimientos toma en cuenta algunos artefactos artesanales de fácil manejo.

En síntesis, los platos que los quiteños pueden reconocerlos como frecuentes en sus cocinas son estos: pernil con papas, caldo de pata –impropiamente llamado mondongo-, fritada, llapingachos con salsa de maní, ají de queso, locro de sambo o de zapallo, caldo con bolas de maíz, patas de puerco emborrajadas con salsa lampreada de chicha, sopa de quinua, ensalada de berros, humitas, guatita, seco de chivo, tomates rellenos con choclo, mote con picadillo, fanesca, colada morada, dulce de higos, empanadas de queso, arroz con leche, empanadas de mejido, rosero, tamales navideños, quimbolitos, zapallo de dulce, dulce de guayaba con queso, etc. (O. Fried, 1986)



Capítulo 6

Los periódicos

El jueves 5 de enero de 1792 apareció el primer número de *Primicias de la Cultura de Quito*, periódico dirigido y escrito por Eugenio Espejo, desde entonces, en Quito, Guayaquil, Cuenca y otras ciudades del Ecuador, durante el siglo XIX, se entregaron al público alfabeto medios impresos que tenían como finalidad informar sobre diversos temas y, en especial, los de carácter político. Algunos periódicos duraron poco y otros, los publicados por Juan Montalvo, se recogieron, posteriormente, en volúmenes. El Telégrafo, fundado en 1885, fue el primer impreso de difusión diaria. Se inició la modalidad de difusión de periódicos tal como ocurre en la actualidad.

Quito, en los años de la Independencia y de la Gran Colombia hasta el último cuarto del siglo XIX, fue un conjunto de casas de adobe, de muros anchos pintados con fuertes colores y de cubiertas con tejas. Algunos casas ostentaban dos pisos y dos o tres patios. El portón principal permitía el ingreso de un hombre a caballo. Las tiendas de la planta baja, independientes, se destinaban al arrendamiento.

En el segundo piso vivían los dueños de casa. La habitación más importante era la sala cuyos muros lucían pinturas murales o, en su lugar, papel tapiz importado. Las habitaciones se abrían a corredores anchos y azoteas. Una de las habitaciones era el oratorio. En torno a los patios interiores se encontraba la cocina con su horno, los cuartos de la servidumbre, bodegas, trojes, además de la pesebrera.

Después de 1865 se instalaron ventanas y balcones con puertas de vidrio. Según la riqueza de los dueños, en sus salas se exhibían muebles forrados con seda a la moda europea, juegos de espejos y vitrinas con miniaturas y estatuillas. En los comedores, se mostraba la vajilla de porcelana instalada en aparadores de madera fina. (Sosa-Durán, 1990: 166)

Indio de Zámbiza al que la polícia hace barrer las calles, acuarela, Juan Agustín Guerrero, siglo XIX.

El taller era el eje de la casa del artesano y las habitaciones, incluso la cocina, participaban del mismo ambiente. Los indios de los aledaños disponían en sus chozas de una sola habitación para todos los servicios, salvo las casas de los alcaldes o indios principales como se ve en un gouache de Ramón Salas.



La Plaza Grande fue mercado hasta cuando el Presidente García Moreno la convirtió en jardín en forma de estrella. En los mismos años, La Alameda fue adecuada como *paseo* con jardines y un pequeño lago. Según M. Goetschel y Eduardo Kingman G., el aseo de la ciudad estuvo a cargo de los indios de Zámbiza y Nayón, que trabajaron por el pago diario de medio Real hasta 1859, a cambio de la Tributación de Indígenas. Abolido este tributo, pasaron a ganar el jornal que se pagaba a un peón. Además, la obligación del aseo se extendió a los indios de los otros pueblos aledaños. (Sosa-Durán, 1990: 186).

J. Carbo escribe que en 1893 en Quito había 6 parroquias, 145 manzanas, 1608 casas particulares y 400 talleres. (Sosa-Durán, 1990: 177).

La independencia política no cambió el comportamiento cotidiano de los habitantes. Las prácticas religiosas con sus festividades y días de guardar se mantuvieron sin variaciones. En las primeras horas de la mañana, las señoras criollas, vestidas con ropas negras, iban a las iglesias rodeadas de *huiñachishcas* que portaban reclinatorios y pequeñas alfombras. Más tarde, bolsiconas o cajoneras con ropas de colores intensos habrían sus puestos en los portales de la Plaza Grande y en los bajos de la antigua universidad de Santo Tomás. Indias vendedoras de carne y legumbres y los aguateros se desplazaban por las calles. Los comerciantes con sus recuas de mulas cargadas con mercancías se cruzaban con hacendados que montados en caballos salían de la ciudad. Otra nota de color la ponían los religiosos de las diversas órdenes. Funcionario públicos, vestidos a la moda europea, y soldados uniformados completaban el conjunto.

La población de la capital se inquietaba con los frecuentes movimientos político-militares, los que generaban rumores de toda clase. Igual función ejercían los esporádicos periódicos y hojas volantes que leían los pocos lectores.

Interés debió suscitar esta nota publicada en la sección variedades del periódico *La Concordia*, en 1844. El anuncio trajo esta información:

Sustituto para la leche de burra

Échese una onza de raspaduras de asta de siervo en dos cuartillos de agua de cebada hirviendo: hiérvase hasta quedar reducido todo a un cuartillo y añádase dos onzas de raíz de cardo corredor almibarado o confitado y un cuartillo de leche fresca; déjese hervir durante un cuarto de hora y cuélese.

Método italiano

Tómese dos cucharadas grandes de raspadura de siervo, dos onzas de cebada mondada, una onza de raíz de china, otro tanto de conserva de genjibre (sic) y diez y ocho caracoles blancos molidos con la concha. Hiérvase todo en seis cuartillos de agua hasta quedar reducidos a la mitad. Hágase hervir separadamente un cuartillo de leche fresca, únase al resto y échese dos de bálsamo de Tolú. El brebaje que resulta es igual en sus efectos a la leche de burra. (ABCE, *La Concordia*, 1844: 8).

Es posible que en Quito se tomara leche de burra con fines terapéuticos, especialmente para enfermedades bronquiales, puesto que hasta no hace poco, el pueblo acudía al mismo remedio además de recomendar a quienes padecían de tos que besaran el hocico de la burra. En la ciudad se obtenía la leche mencionada en los lugares que los campesinos escogían para el ordeño; de igual modo se procedía con la leche de vaca, costumbre que se mantuvo hasta el siglo XX. El mismo periódico trajo una receta para conservar la leche:

Receta para conservar la leche

Se llena una botella de leche fresca, se tapa después bien, se mete en agua hirviendo por el espacio de un cuarto de hora, se saca pasado este, y sin mas (sic) operaciones, puede conservarse buena por muchos años.

(ABCE, *La Concordia*, 1844: 8).

De conservarse por muchos pudo ser algo dudoso; no se dice si el o los promotores de esta receta la comprobaron.

El chocolate en Quito tenía ya una larga historia y las familias lo preparaban según las recomendaciones de sus antepasados. Los instrumentos básicos para preparar chocolate como bebida fueron la chocolatera de bronce y el molinillo de madera, pero la calidad dependía del producto. Solían hacerlo de primera y amargo y de segunda con azúcar. En ciertos casos agregaban harina a la masa, para aumentar el volumen y mejorar la ganancia. Este engaño suscitaba muchas discusiones en las hileras de venta del producto en los mercados. El chocolate era un alimento cálido, según la antigua clasificación de alimentos frescos y cálidos. Se pensaba que el chocolote era afrodisíaco, noticia de antigua procedencia que Montalvo puso en su *El Cura de Santa Engracia*. En este relato, el cura protagonista no bebe chocolate para no hacer peligrar la castidad.

En 1867, el señor M. Andrade Vargas instaló una fábrica de chocolate, empresa que dio lugar a este anuncio en *La América Latina*:

> El que suscribe ha establecido en su casa, carrera de Olmedo, calle 3, N 699 , (antes calle del puente de Rojas) una fábrica de chocolate. [] El Chocolate después de aseado perf ectamente, es molido sin ninguna de las mezclas que acostumbran generalmente hacer en las fábricas comunes. [] Es mezclado con azúcar de buena calidad, canela y nuez moscada. [] La poca pericia de los empleados en el tr abajo de una máquina, que les ha sido desconocida, ha hecho que uno que otro día, se hayan olvidado de alguna circunstancia esencial para obtener una buena fabricación; este inconveniente está allanado en gran parte y el público obtendrá siempre, UN CHOCOLATE IGUAL EN TODAS OCASIONES (Como en el original). El precio es de 2, 5 reales libra, que dos tablillas divididas cada una en ocho partes, calculada cada parte para una taza de tamaño más allá de regular.
>
> (ABCE, *La América Latina*, 1867: 47)

Sorprende la sinceridad del empresario, en todo caso, el chocolate que se describe fue particularmente delicioso.

No se sabe, pero es posible que chocolate se sirviera en uno de los primeros hoteles que hubo en Quito. Según Fernando Jurado Noboa, este se llamó *Casa Francesa* y se abrió en 1865. Su dueño fue el señor Domingo Giacometti, que nació en Córcega en 1830. Diez años más tarde funcionaba el *Hotel Calixto*, situado en la casa diagonal a la fachada de la Iglesia de la Compañía. Su dueña fue la

señora Adelaida Calixto. Los servicios eran de fonda y cantina. Jurado Noboa, anota que en este lugar, poco antes del suceso, bebieron unas copas los complotados que asesinaron a García Moreno, el 6 de agosto de 1875. (Jurado Noboa, 2005: 224) Según el mismo historiador, en otro hotel, propiedad de Fidel Valdés, situado en la plazoleta de la Loma Grande, Faustino Rayo esperaba el momento para dirigirse al Palacio de Gobierno y consumar el magnicidio. En 1881, Gastón Charpantier Mabize, estableció el *Gran Hotel París,* ubicado entre las calles García Moreno y Mejía. Charpantier nació en Verdún en 1853 y trabajó como pastelero en el *Hotel o Mesón Laffite,* en las Tullerías. (Jurado, 2004: 79-110)

En diciembre de 1889, *El Independiente* trae este anuncio:

> Villa Burdeos de Ciro Mosquera ofrece para las Pascuas vinos españoles de barril:
> Oporto, Tarragona, Jerez Seco, Jerez Dulce, Cabello dorado.
> Mosto chileno. En caja: Jerez fino Manuel Pérez. Burdeux, varias clases,
> Vermont, San Juan, San Rafael. Cogñac (sic): Julio Rovin, Dubis,
> Pisenit, Villan Intequechi, Lervoire, Bechade. El Verdadero Néctar,
> La Tentación. Fine Champagne. Aguardiente de uva peruano. Mayorca
> De Guayaquil. Aceitunas. Sardinas. Salmón. Bacalao fresco.
> (ABCE, *El Independiente,* 1889: t.6)

Se advierte que la demanda no pudo quejarse, pues la oferta fue muy variada. Es dudoso, en cambio, que el bacalao fuera fresco.

En el semanario *La Libertad Cristiana,* de diciembre de 1892 el señor Pablo Tomaselli, anuncia la venta del restaurante Italia, ubicado en la carrera Venezuela o Calle de la Platería. El avalúo de los enseres se hace con los precios de Guayaquil, es decir, sin considerar el costo del flete. Hasta entonces el transporte se hacía en mulas y talvez en carreta desde Ambato. (ABCE, *La Libertad Cristiana,* 1892: t3)

Un primer registro de fondas se realizó en 1894. Entre las mencionadas por Jurado Noboa sobresalen la de Gabriel Sanguña, pastelero indio que abrió dos locales, uno en la calle Venezuela N 41 y otr o en la calle Mejía, N 12., y la de doña J uana Torres, situada en la calle Guayaquil N150 , que fue la Heladería San Agustín, muy frecuentada hasta mediados del siglo XX.

En 1897, el *Bazar Americano* de José Brotsky, anuncia la afamada Cerveza Chimborazo y aguardiente de uva. (ABCE, *El Industrial*: t5b) En 1900, Luis Córdoba A. agente de las fábricas guayaquileñas La Favorita y La Fama, pone a disposición del público galletas, fideos, confites, caramelos, etc. (ABCE, *El Industrial*: t5b)

En 1900 Quito iluminó sus noches y sus cuartos oscuros con luz eléctrica. María Antonieta Vásquez resume la presencia de este elemento con estos datos: se instaló energía eléctrica en el Convento de los Jesuitas, en Pifo, antes de 1895; en este mismo año se la instaló en la *Botica Francesa* y en la casa de Manuel Larrea Jijón. Los señores Manuel Jijón Larrea, Víctor G. Gangotena y Julio Urrutia, fundaron en 1899, *La Eléctrica* y en 1900 ampliaron su planta con el dínamo de *El Censo*. Esta empresa, en 1906, se asoció con extranjeros y dio lugar a *The Quito Electric Light and Power Company*. (M.A., Vásquez, 1988: 219) La presencia de la energía eléctrica y del correspondiente alumbrado daría oportunidad a los convites en horas de la noche y por cierto a la eliminación de la incómodas velas de cebo.

Parece que los licores no se detuvieron frente a las dificultades del transporte entre Guayaquil y Quito. Los licores europeos surcaban los mares con la exclusiva misión de satisfacer los gustos de quienes podían pagarlos, que eran pocos, pero muy ricos. Una vez en Quito, la *Librería Americana*, en 1903, situada en la Carrera García Moreno, de propiedad del señor Alberto Aguirre, anunciaba sus productos de este modo: "Bien buenos y bien baratos: los mejores vinos que se han traído para la venta, legítimos y no alcoholizados: respondo por su pureza y buena calidad y los vendo a precios sin competencia:

Españoles secos, a 1 sucre la botella:
Jerez dorado
Jerez pálido
Madera superior
Oporto superior
Málaga negro
Oloroso viejo
Amontillado viejo

Por barriles

Las cinco primeras clases, el barril de 46 botellas, 35 sucres.

Las últimas clases, el barril de 46 botellas, 60 sucres.

Vinos de Bordeaux

Medoc, botella, 90 ctvs. Barril (45 litros), 48 sucres.

Saint Exilien, botella, 1,20 ctvs. Barril (48 litros), 60 sucres.

Vinos tintos franceses de caja

Saint Estephe, botella, 1,60 ctvs. Caja, 18,80 cts.

Chateau Braun, botella, 2,20 ctvs. Caja, 24 sucres.

Chateau Mirgeaux, botella, 5 sucres. Caja, 55 sucres.

Blancos

Santernes, botella, 2,20 ctvs. Caja, 24 sucres.

Quinquina, Luis d Or, botella, 2,20 ctvs. Caja, 24 sucres.

Champagne Blanche, botella, 7 sucres. Caja, 80 sucres.

Champagne Clarte Bleue, botella, 4, 80 ctvs.

Cognac

Cognac Royal , 4,80 ctvs.Caja, 52,80 ctvs.; Kruger, 3,80 ctvs. Caja, 42 sucres; Migñon, 2,60 ctvs. Caja, 30 sucres.

(ABCE, *La Ley*, 1903: t4)

No se sabe si los licores eran baratos, lo que sí sabe que para entonces el sucre se cotizaba a un dólar y que circulaban monedas de oro.

La Ley anunciaba la venta de levadura y de mantequilla, esta última se podía adquirir todos los días en la casa del señor Roberto Ponce, en la Carrera Venezuela N 44 . (ABCE, La Ley, 1903: t4)

También en 1903, el *Royal Palace Hotel* se publicitaba de este modo:

Ofrece: aposentos decentes y elegantes, buen alimento, comidas sanas y suculentas, licores importados de Europa y Estados Unidos. Cuenta con cocineros hábiles, para dejar satisfecho al paladar más exigente. Ofrece aseo, baños, escusados, billar, piano y todo lo que hoy exige la vida de buen gusto. N 62, cuadr a 10 de la Carrera Venezuela. (ABCE, *La Ley*, 1903: t4)

¿Cuáles eran las expectativas de los quiteños en 1903? Basta con leer este anuncio de venta del *Gran Hotel de Francia*. Tenía 54 piezas, un gran comedor, baño, excusado (sic), pesebrera. Su arrendatario que era el señor Adolfo Kelsch, pagaba 451 sucres, cantidad que equivalía al 8% de interés, a la cantidad que se pedía de 60.000 sucres. Junto al hotel se remataba la casa de la "finada señora Mariana Sosa", unidas ambas propiedades "sería tener casa y quinta en la ciudad". Se ofrecían facilidades de pago. Además, "después de 3 años el ferrocarril estará en Quito" y la casa valdrá "cien mil fuertes". Hasta se sugiere que el Gobierno podría comprar la propiedad para convertirla en plantel. El vendedor era el señor Eloy Yépez. (ABCE, *La Ley*, 1903: t4)

En 1904, el gusto de las clases altas de Quito, la tradicional criolla y la burocracia liberal, se distinguía por la preferencia de enlatados y conservas importados de Europa y Estados Unidos. Se entiende que estos productos figuraban en banquetes y cenas oficiales y en actos especiales de las familias pudientes. Una muestra de la influencia extranjera y de la vinculación del Ecuador con el capital internacional se deduce de los Artículos Nuevos en el *Almacén de Urrutia & Gangotena*:

> Espárragos, habichuelas (haricot vert), quesos surtidos, ciruelas pasas, guisantes (petits pois), trufas peladas número 1, lomo de lenguado (filet sole), lomo de rodaballo (filet de turbot), frutas cristalizadas, mostaza francesa, dátiles, hongos (champignon), salsa de tomate, Maquereaux, pastel de hígado de ganzo trufado, pepinillos, encurtidos, ostras, sopa de cebollas, tarroncitos italianos, vinos: Jerez, Oporto, Lágrima, Moscatel Tokay, Pedro Ximénez, Pajarete, Valdepeñas, Madera, Málaga, Priorato, Cariñera, Malvasia; vino tinto de Bordeaux. Mallorca de Guayaquil; vino blanco Santernes; aguardiente de uva; cogñac, vino de San Rafael, vino para consagrar, Chiante espumante, azúcar en pancitos, harina del Norte, almendras dulces, bacalao sin espinas. (ABCE, *La Ley*, 1904: t4)

La Ley, en 1905, trae una primera lista de *precios de plaza*, es decir, de los productos frescos. Esta era la despensa a la que acudían ricos y pobres. La mesa de los ricos admitía estos alimentos para su comida del diario y la mesa de los pobres, que eran la mayoría, los consumía diariamente sin alteraciones importantes y como lo habían hecho en los siglos anteriores.

Precios de plaza

Harina de Castilla de varias clases, arroba a $4,80, $4		$6
Lentejas,	@	$6,40
Arvejas,	@	$4
Morocho	@	$ 2, 80
Maíz grueso	@	$ 2, 20
Maíz delgado	@	$ 2
Cebada	@	$ 1,80
Harina de maíz	@	$ 2, 80
Harina de cebada	@	$ 3
Papas delgadas	@	$ 3,20
Papas toda gruesa	@	$ 3,60
Harina de arvejas	@	$ 3
Carne, la libra		$ 0,15
Carne,	@	$ 2,50
Carbón		$ 1,60

(ABCE, La Ley, 1905: t4)

Sin embargo la influencia extranjera, en 1905, en este caso inglesa, es evidente en el *Café La Moca*, situado en la calle García Moreno, N 52, Letr as A y B. Su propietario era el señor J.M. Velasco Rubio, quien, en el anuncio hizo constar que: "Se sirven todas las noches beefstches (sic) y cenas bien preparadas" (ABCE, *La Ley*, 1905: t4)

El agua potable se instaló en Quito en 1908. El Municipio contrató el ingeniero alemán Schuatter para que diseñara y construyera la planta de purificación de agua de *El Placer*. La planta contó con cámaras de filtración de arena y con el dispositivo de cloronización introducido por el doctor Pablo Arturo Suárez. (M.A. Vásquez, 1988: 216) Más tarde se aumentó el caudal con las denominadas Fuentes del Sena. En todo caso, hubo oposición a este adelanto en la corporación edilicia, Vásquez cita a Enrique Villacís Terán, autor de "Historia del agua", *Quito y su progreso*, 1954, que transcribió estos argumentos del alegato: "gastar tanto dinero para una ciudad con tantas pilas" y en esta ciudad "en que llueve trece meses al año"(M.A. Vásquez, 1988: 217) Pero se impuso el sentido común y el agua fluyó en duchas y lavabos, y sobre todo, en las cocinas. Mejoró el aseo y se benefició la salud de los quiteños.

El ferrocarril llegó a la estación de Chimbacalle en 1908, e inmediatamente en Quito se experimentaron algunos cambios en la vida cotidiana. En *El Comercio* el señor Leopoldo M. Brauer anunció que tenía a disposición de los interesados "cocinas de hierro dulce y piedras refractarias. (ABCE, *El Comercio*, 1908: N 768) Un año más tar de el *Hotel Continental* comunicaba que "Desde el 1 de enero quedó definitivamente establecido el servicio de pescado fresco sin alteración de precios para los abonados" El cubierto "cuando hay pescado", costaba $1 y el plato con pescado para llevar a la calle, apenas valía $ 0,50. En este mismo año, París Moreno y Cía, además de licores y conservas importados, tenía una existencia de "Kola, Giger Ale (sic), Apolinaria a $0, 60 la botella" (ABCE, *El Comercio*, 1909: N956)

En estos años ¿qué golosinas ofrecían los restaurantes y hoteles de Quito? El *Restaurante Pichincha*, situado frente a la Iglesia de la Concepción, en la carrera García Moreno, junto al *Gran Hotel*, servía a sus clientes café, té, ponches y chocolate (ABCE, El Comercio, 1909: N 1036). En el bar del *Hotel Continental* se podía encontrar: aperitivos, licores finos, refrescos, helados, té, merengues, melitones, cocadas, alfajores, confites, conservas y "el mejor pan de la plaza"(ABCE, *El Comercio*, 1911: N 1717) El queso siempre f ue golosina para los quiteños; aunque en el anuncio que sigue aparece también la mantequilla:

> Quesería Ascázubi. Hacienda Guaytacama León (marca de fábrica). Quesos y mantequilla de superior calidad elaborados por prácticos europeos según el sistema suizo se hallan de venta en el almacén de Urrutia & Gangotena y en la oficina de Enrique Gangotena. La mantequilla se vende en latas de una libra, herméticamente cerradas, con su llave respectiva.
>
> (ABCE, *El Comercio*, 1911: N1332)

En 1924, *El Comercio* trae el anuncio de la Panadería y Pastelería Vienesa, empresa que exclusivamente dedicada a preparar estos productos, y con el fin de abastecer con más agilidad la demanda. (ABCE, *El Comercio*, 1924: Nº 6629). Los consumidores valoraban el pan fresco y tanto que en el período de la Real Audiencia y en el siglo XIX, el pan que había quedado de la mañana rebajaba de precio en la tarde.

En 1926, la despensa que surtía a Quito, creció notablemente. En la *Revista del Mercado de la Plaza Sur* que publica *El Comercio*, se mencionan los siguientes productos calculados con las tradicionales medidas y con el quintal: arroz de Castilla, arroz de cebada, arvejas en grano, arvejas tiernas, achiote, azúcar, aguacates, ají, ajos, camotes, col de seda, col verde, café pilado, carne, cebolla paiteña, cebolla común, chocolate, carbón, choclos, fideo, fréjol bayo, guayabas, huevos, harina de cebada, harina de maíz, harina de arvejas, habas tiernas, lentejas, limas, maní, manteca, mantequilla, maíz grueso,

maíz delgado, morocho, mellocos, maqueños, naranjas, naranjillas, papas gruesas, papas redroja, quesos descremados, quesos con crema, raspadura (atado), sal, tomates de comida (ciento), tomates de Castilla ¿?(ciento), yucas, zanahorias (tercio), zapallos (mula), zambos (sic) (mula) (ABCE, *El Comercio*, 1926: 4)

Poco ha variado con la oferta de hoy en día, no obstante, en la lista no constan lechuga, brócoli, nabo chino, espinaca, coliflor, col Bruselas, etc.

La modernización que provocó la presencia del ferrocarril obligó a las autoridades municipales a emitir ordenanzas referidas a la higiene, una de ellas fue la relacionada con la venta de carnes. En 1926 se aprobó el Reglamento de carnicerías, tercenas, etc. Las condiciones impuestas revelan una situación diametralmente opuesta a la que encontraron los viajeros del siglo XIX. El piso del local debía ser de cemento o en su defecto, de madera, perfectamente entablado, "a fin de que se pueda lavar con frecuencia"; las paredes y el cielo raso se pintarían con óleo blanco o con cal; la casa de la tercena contaría con agua potable, canalización y escusado. La carnicería se ubicaría a cien metros de hospitales, cementerios, basureros, servicios higiénicos, establos y caballerizas. El mostrador de la tercena se cubriría con una plancha de mármol pulido o con plancha de hierro galvanizado. En fin, la carne debía suspenderse en ganchos y permanecer dentro de armarios resguardados con tela metálica para evitar la presencia de moscas. (ABCE, *El Comercio*, 1926: 2) El reglamento se cumplió excepcionalmente.

El *Hotel Viena* anunciaba para el sábado 5 de julio de 1930, su comida concierto con el siguiente menú

- Entrada de Paté-Pois-Gras (sic)
- Sopa consomme de Riche (sic)
- Corvina en salsa tártara
- Chiken-Pie (sic)
- Arroz con calamares
- Caponete relleno
- Postre queso de leche
- Helados de fresas
- Café

Y para el domingo, el restaurante del hotel, presentaba seviche (sic) de corvina. (ABCE, *El Comercio*, 1930: 1)

El restaurante *Neptuno*, ubicado en la Plaza del Teatro y con el teléfono 13193, ya era de exclusiva comida de mar. Esta es la lista de sus platos:

- Arroz con camarones
- Arroz con conchas
- Langostinos a la mayonnaise (sic)
- Tortilla de camarones
- Tortilla de ostiones
- Ostras al natural
- Corvina frita
- Ceviche de camarones
- Ceviche de corvina
- Ceviche de conchas

(ABCE, *El Comercio*, 1955: 6)

Se observa que hoteles y restaurantes introdujeron modos culinarios extranjeros, sobre todo en nombres de los platos. Sin embargo, si algo es notable en la cocina quiteña de la primera mitad del siglo XX, es la presencia de la comida de mar y, especialmente, de los ceviches, modo muy guayaquileño, que recuerda la antigua manera española del escabeche.

Estos fueron los hoteles quiteños de la primera mitad del siglo XX, según la investigación de Fernando Jurado Noboa:

Gran Hotel Francia	(1903), de Adolfo Kelsh, situado en la plaza de Santo Domingo.
Hotel Europa	(1906), diseñado por el arquitecto Lorenzo Durini, situado en la calle Venezuela N64 .
Hotel Marechal	(1907), de propiedad de un francés.
Hotel Royal	(1908) del francés Filemón Froment. En 1913 se denominó Gran Hotel Froment.
Hotel Ecuador	(1909) de los señores Mantilla, propietarios del El Comercio.
Hotel Continental	(1909), de Carlos Espinosa Coronel y luego de los señores José María Pérez Echenique y Carlos Proaño Gordillo, situado en la Casa Azul.
Gran Hotel	(1910), primer hotel con teléfono, situado frente a la Iglesia de la Compañía.
Hotel Boarding House	(1910), entrepiso de la casa N16 , entre las calles Mejía y Guayaquil
Hotel de Etranger	(1913), en la esquina de la Venezuela y Espejo.
Hotel Palace	(1913), entre Flores y Chile.
Gran Hotel Americano	(1922), de propiedad del señor Nolivos.
Hotel Metropolitano	(1924), de Isaac Aboad, esquina de Chile y Venezuela.
Hotel Saboy	(1925) de Julio Bunge.
Hotel Quito	(1925), de Mejía Aguirre, en la Plaza del Teatro.
Hotel Viena	(1928), entre Flores y Chile.
Hotel Centenario	(1928), situado en la Plaza Sucre o de Santo Domingo.
Hotel Victoria	(1928), instalado en la calle Bolívar, cerca de Santo Domingo.

(Fernando Jurado Noboa, 2004: 79-110)

Vajilla con el primer escudo del Ecuador, Archivo Juan José Flores, PUCE.



Capítulo 7

La cocina oficial

La comida que Quito ofreció al Libertador Simón Bolívar puede considerarse como la primera de carácter oficial. Se desconoce cómo se la financió. Con la ayuda de los documentos de Cuenca se puede deducir que se trató de donativos particulares.

Los banquetes oficiales, pese a la penuria fiscal, fueron solventados con fondos públicos. En muchos casos el dinero salió de los municipios, de las representaciones diplomáticas acreditadas en Quito y de personas que buscaban figurar en el ámbito político. El propósito de los banquetes oficiales es el de presentar dignamente el país a personalidades de la política internacional, diplomáticos acreditados frente al



gobierno y a misiones extranjeras de diversa índole. En ocasiones son agasajos por celebraciones patrias y con motivo de los cambios de gobierno.

¿Cómo evolucionó la cocina oficial? Los datos se encuentran en artículos de periódicos y en los menús impresos. En estos documentos no se transcriben los nombres de la cocinera o cocinero ni, en su lugar, del hotel o de la empresa contratada.

Con motivo de celebrar la Independencia de Chile, el 18 de septiembre de 1866, el periódico *La América Latina*, informó sobre el "espléndido banquete" que se ofreció en el palacio de Carondelet. Gobernaba el doctor Jerónimo Carrión. Asistieron 60 personas, el reportero dice "60 cubiertos" Los invitados fueron: "el cuerpo diplomático, la Corte Suprema de Justicia, los antiguos veteranos de la Independencia y las personas más caracterizadas de la capital (salvas raras excepciones)" Uno de los invitados "ministro de una gran potencia" declaró al reportero que ni en su patria, el día del aniversario, vio algo tan "magnífico y suntuoso" El periodista puso su parte: "Y en efecto, ni en Europa, ni en los Estados Unidos, se tiene idea de la abundancia oriental de un banquete en Quito". Subrayó el servicio del postre "cuya profusión y exageración rayan en extravagancia". De los postres dijo:

> Quito tiene tantas, sabrosas y fragantes frutas, desconocidas en los demás países, y con las que se hacen helados, almíbares y dulces exquisitos, que el orgullo nacional se complace en lucirlas y ostentarlas a los ojos de los extranjeros en ocasiones como estas. (ABCE, *La América Latina*, 1866: t6)

El reportero no comentó otros servicios. La alusión a los postres recuerda la exaltación que de ellos hizo W. Stevenson, en 1808. No es aventurado suponer que los otros servicios pudieron ser los mismos del sistema español, es decir puchero y asados.

En la segunda mitad del siglo XIX el afrancesamiento debió imponerse, más todavía cuando la diplomacia de casi todos los países se sujetó al protocolo francés. Paulatinamente en Quito, el cuerpo diplomático fue en aumento, en especial en la categoría consular, información que consta en el Archivo del Ministerio de Relaciones Exteriores, en un volumen correspondiente al gobierno del General Eloy Alfaro, después de 1895.

La importación de vinos europeos para su consumo en convites oficiales fue significativa. Los importadores surtían los negocios de Guayaquil y Quito, como se lee en los anuncios de

prensa de esos años. El vino importado fue muy importante, así pues el ministro José Peralta suscribió esta nota:

> El Mtro. de R.R.E.E. saluda atentamente al Hble Sor. Encargado de Negocios de la República Francesa y le comunica que está ordenada la liberación de derechos arancelarios correspondientes a los seis barriles de vino Marsala, indicados en su nota verbal de ayer.
>
> José Peralta aprovecha esta oportunidad para ofrecer una vez más al Sr. J. Hipólito Frandin la expresión de su aprecio y consideraciones.

Quito, a 5 de abril de 1899. (AMRE, Cartas verbales, 1897)

En los primeros años del siglo XX se perfiló una tímida mezcla de platos en los banquetes que apasionadamente reproducían la cocina francesa. El patriotismo camufló las composiciones españolas o francesas con nombres que aludían a las fechas patrias. Corría el gobierno de José Luis Tamayo cuando el Ecuador recordó el centenario de la Batalla de Pichincha. Isaac J. Barrera, secretario del comité que en 1922 se conformó para la celebración, incluyó en el libro que publicó el menú del banquete principal:

- Ostiones perfumados
- Crema 24 de Mayo
- Jaibas salsa mayonesa
- Pichones al Jerez
- Pastel Centenario
- Sorbetes de Kirsch
- Galantina de pavo
- Gelatina de frutas
- Pasteles Richelieu
- Helados 9 de Octubre

Vinos

- Potent Canet
- Chateau d Iquen
- Pomard
- Cordon Rouge

- Licores, cigarros, café

(María Antonieta Vásquez, 1988: 229)

1. Banquete conmemorativo del centenario de la Batalla de Pichincha, celebrado en el Coliseum, 1922.

2.Banquete en honor a los cien años de la Batalla de Pichincha en el salón principal del Municipio de Quito, 1922.



1



2

Otro convite de igual importancia fue el de la Junta del Centenario. Trescientas invitaciones congregaron a los más notables asistentes en el salón principal del Municipio de Quito, en este caso se sirvió un menú con marcado acento francés, las exquisitas viandas contemplaron:

Potaje
Consommé madrilene

Poisson
Filet de corvina, sauce bordelais

Entrée
Vol-au-vent
Truffe et querelles

Roti
Dindon roti, salade russe

Desserts
Babarin au rhum
Glace taxonia
Gateaux assortis
café

Vins
Chablis 1916
Macon 1916
Champagne Ve. Cliqot

Liqueurs
Pipermint glacé
Curaçao
Chartreuse

Cigares, cigarettes

(Barrera, 1922: 93, 98)

En 1927, el Ministro de Relaciones Exteriores del gobierno de Isidro Ayora brindó una comida a su homólogo de la República de Chile. El menú incluyó:

- Caviar al canapé
- Iced fruit cup
- Sopa Parmentier
- Pescado a la siciliana
- Costillas de cordero a la duquesa
- Setas a la bordolesa
- Pavo relleno a la imperial
- Ensalada
- Helados Continental
- Postres, café

(AJPB)

En este caso no se trata de una tímida interpolación. Hay de Rusia, Estados Unidos, Francia e Italia. La sopa pudo ser de papa. El pavo de la antigüedad mesoamericana, etc. Los helados Continental no tienen explicación.

1. Menú ofrecido en honor al Ministro de Chile, febrero 17 de 1927.

2. Invitación y menú ofrecido por el Presidente Isidro Ayora en honor al Presidente Hebert Hoover de los Estados Unidos, 19 de diciembre de 1928.



Comida que ofrece
el Ministro de Relaciones Exteriores
al Excelentísimo Señor
Ministro de
Chile



MENU

Iced fruit cup

Sopa Parmentier

Pescado a la Siciliana

Costillas de cordero a la Duquesa

Nabos a la Bordelesa

Helados Continental

Postres. Café

1

MENÚ

HERBERT HOOVER



2

No siempre los encargados del protocolo se preocupan por la imagen patriótica. El banquete que ofreció el presidente interino Isidro Ayora y su señora en honor del presidente electo de los Estados Unidos Herbert Hoover, en 1928, en Guayaquil fue enteramente francés

- Potaje Royale
- Foie grass de Strasbourg
- Turbot sauce tartare
- Blanc de poulard a la Bearnaise
- Punch au kirsch
- Dinde farcie aux marrons
- Petit-pois en beurre
- Asperges de malines en branche
- Fruits glacés
- Moka
- Vins (AJPB)

En traducción libre los platos principales fueron: rodaballo en salsa tártara, pechuga de capón, ponche de kirsch, pavo relleno con castañas, arvejas en mantequilla, espárragos, helado de frutas y café y vinos.

El menú impreso trajo también el programa de la música. La mezcla de obras debió llamar la atención porque entre los clásicos internacionales de Puccini, Gounod, Kalman, Toselli y otros se intercalaron el pasillo *Vamos chullita linda,* el pasillo *Horas de Pasión* y el pasodoble *Cigarra,* composiciones todas de la creación de Paredes.

En el Archivo del Ministerio de Relaciones Exteriores se guarda un expediente con los documentos del comité conformado para celebrar el Día de la Raza, el 1930. Los integrantes del comité fueron representantes diplomáticos acreditados en el Ecuador. Los actos fueron financiados por el comité. El canciller Gonzalo Zaldumbide y su señora agradecieron a los miembros con un almuerzo. El menú presentó estos platos: entrada de ostiones, corbina (sic) a la holandesa, tórtolas a la cazadora, pavo asado, ensalada de palmito y crema de taxo.

Se aprecia que los manjares no incluyeron nada importado -excepto, quizá los condimentos y los licores que no figuraron en el menú- Ostiones, corvina, pavo, tórtolas, palmito y algo nuevo, el taxo, todos productos del país. ¿Se trató de una revalorización de la cocina tradicional, muy a tono con los cambios que se introdujeron después de la Revolución Juliana?

Antes del 28 de mayo de 1944, José María Velasco Ibarra era la figura principal de la política ecuatoriana. Su activa participación, con respaldo del pueblo, concluyó en 1972, año en el que fue derrocado por un golpe militar.

Se sabe que el presidente Velasco, en su vida cotidiana, prefirió los platos tradicionales, es decir, sopas y coladas o mazamorras y los jugos de naranjilla y de otras frutas nativas. En cambio, la cocina oficial, siempre aprobada por el jefe de protocolo, respondió a cierta interpolación de lo francés y lo ecuatoriano, esto último con obligadas modificaciones.

El menú de la comida que en 1971 el presidente Velasco y su señora con la que agasajaron al presidente de Alemania Federal, Heinemann y señora, fue plenamente francés:

- La galantine de carnard en gelée
- La salade midinette
- L extrait de l oxtail "Londonderry"
- L aiguillette de fruite saumonée au champagne
- Le coeur de filet de beuf "Princesse"
- Les pomes de terre noisettes
- Le fond d artichaut "Argentuil"
- La tomate fleuriste

- L apotheose l ananas voilé "Mille et une nuit"
- Les friandises "Saint Michel"
- Le café d Equator

Vins

- Chateau de la Chartreuse, 1967
- Cote de Beaune Villages, 1966
- Champagne Laurent Terrier, demi-sec
- Cognacs et liqueurs (AVSS)

En traducción libre, los platos principales fueron: pato en gelatina, lomo con frutas en salsa de champagne, filetes de vaca, papas con avellanas, cascos de alcachofas, flores de tomate, piña "mil y una noche", empanadas "Saint Michel". Hubo café del Ecuador.

Invitación al banquete ofrecido por el Presidente Velasco Ibarra en honor al Presidente de Alemania, 1971.



Banquete

ofrecido por el
Excelentísimo Señor Presidente
de la República
y Señora de Velasco Ibarra
en honor del
Excelentísimo Señor Presidente
de la República Federal de Alemania
y Señora de Heinemann

Quito, 29 de Marzo de 1971

Menu

La Galantine de Canard en Gelée
La Salade Midinette
***
L'Extrait de l'Oxtail "Londonderry"
***
L'Aiguillette de Truite Saumonée
au Champagne
***
Le Coeur de Filet de Boeuf "Princesse"
Les Pommes de Terre Noisettes
Le Fond d'artichaut "Argenteuil"
La Tomate Fleuriste
***
L'Apothéose
L'Ananas voilé "Mille et une Nuit"
***
Les Friandises "Saint Michel"
***
Le Café d'Equateur
***

Candelabro de plata, Ministerio de Relaciones Exteriores del Ecuador.

En 1972, el presidente de Argentina Lanusse y su señora visitaron Quito. La comida de honor que brindaron el presidente Velasco Ibarra y señora, desplegó este menú:

- Coctel de langosta del Pacífico
- Salsa Golf
- Consomé de cola de buey al Jerez
- Pavo relleno al horno
- Salsa Giblet
- Papas croquetas
- Fondo de alcachofas Clarmart
- Hongos frescos Sautés
- Bomba Aida sobre escultura de hielo
- Galletas Melba
- Café del Ecuador

Vinos

- Sauternes Cruse, 1969
- Chateaunef Dn. Pape, 1969
- Champagne Veuve Cliquot, Pomardin, demisec
- Licores (AVSS)



Se trató de langostinos con salsa Golf, consomé, pavo relleno con salsa Giblet y guarniciones de croquetas de papa, cascos de alcachofas y hongos. El postre resultó una curiosidad: bomba Aida sobre escultura de hielo, postre que no tiene explicación.

El afrancesamiento del protocolo decreció en las décadas siguientes. Una que otra palabra, muy común para los comensales, se hace presente, pero lo demás, salvo las marcas extranjeras, se escriben en español.

Fuente de plata, Ministerio de Relaciones Exteriores del Ecuador.

El ex presidente Gutiérrez y señora ofrecieron en 2003 el siguiente menú al secretario general de las Naciones Unidas y señora de Anann:

- Locro de papas a la quiteña
- Medallones de langosta ecuatoriana flameados en salsa al pesto
- Sorbet de mandarina costeña
- Tórtolas en salsa de hongos nacionales
- Arroz salvaje, espárragos y choclo
- Higos con miel y queso fresco

Vinos

- Champagne Concha y Toro
- Viña de Mercado Rueda superior 2000, blanco
- Viña Marqués de Velilla Barrica 2000, tinto (AJPB)

Las caracterizaciones de los manjares escritas en español tienen como sustrato las formas francesas: "a la quiteña", "hongos nacionales", "langosta ecuatoriana", etc. No solo por la práctica de la denominada gastronomía gourmet, sino porque, en la mentalidad de los cocineros, esas formas como que otorgan una nota de refinamiento.

El banquete que en honor del presidente electo del Perú, Alan García, dio el ex presidente Palacio, incluyó: Muosse de aguacate, cordon blue de pavo con salsa de uvas, cheescake de frutas y sorbete de uvilla. En esta oportunidad el aguacate y la uvilla que no tenían acceso a esta clase de mesa lo hacen, pero con los membretes de origen francés. El pavo y el cheescake, recuerdan las mesas de Estados Unidos.



Los últimos convites oficiales incorporan otros productos de la tierra. Es posible que la denominada *cocina fusión* sea el concepto predominante. La terminología culinaria francesa más conocida se intercala con los nombres de frutas, cereales y vegetales de la cordillera, además de incluir la variada nomenclatura de mariscos y pescados.

La ministra de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración, Fernanda Espinosa, agasajó al director general de la UNESCO, Koichiro Matsuura, el 2 de mayo de 2007, con el siguiente menú:

- Langostinos en salsa de maracuyá
- Sorbete de lima y casis
- Gallinita ecuatoriana y sus guarniciones
- Creppe de choclo con babaco y orito frito
- Chocolate y helado de canela (AJPB)

La complicación verbal es menor y es muy claro que el sorbete tiene la función de borrar el sabor previo para dejar paso a los sabores de los siguientes manjares.

El vicecanciller Rafael Paredes despidió al embajador de Israel, Daniel Saban, el 3 de agosto de 2007, con el siguiente menú:

- Quesos vegetales y hongos
- Sorbete de tamarindo
- Filet mignon de salmón y sus guarniciones
- Oritos flameados

Vinos

- Champagne opera brut
- Marqués de Arienzo, blanco
- Carta vieja, merlot (AJPB)

Quesos, vegetales la caracterización francesa de un fino pescado de lejanas aguas frías y el postre, cálidos oritos de Bucay sometidos al quemado francés, como se observa, se trata de una franca fusión. De hecho, esta modalidad durará hasta cuando los cocineros oficiales estudien con interés la alta cocina ecuatoriana.

Menúes que ofrecio el gobierno del Ecuador a las delegaciones extranjeras, 2007.







1. Bar del Hotel Royal de Filemón Froment, Quito, 1909.

2. Anuncio publicitario de Fábrica de cervezas "La Campana", Quito, 1922, foto de J. D. Laso.

3. Anuncio publicitario de Fábrica de gaseosas, Quito, 1922.

4. Anuncio publicitario de Fábrica de cervezas "El Retiro", Quito, 1920.



1



2

"LA EFERVESCENTE"
Fábrica de bebidas gaseosas y jarabes

Víctor H. de la Torre.

3



4

1. Restaurant del hotel, Froment en Quito, 1922.

2. Anuncio publicitario de la "Vinería Española" de Rafael Morey, Quito, 1922, foto de J.D. Laso.

3. Anuncio publicitario de la tienda de surtido de Ramón F. Moya, Quito, 1894.

4. Anuncio publicitario de la Fábrica de chocolates "Dávalos & Salvador", Quito, 1922, foto de J.D. Laso.



1



2



3



4

1. Anuncio publicitario del ingenio azucarero "San José", 1922, foto J.D. Laso.

2. El mercado de Santa Clara, en la calle Rocafuerte, Quito, albúm de recuerdos de Quito de S.G. King, 1912.

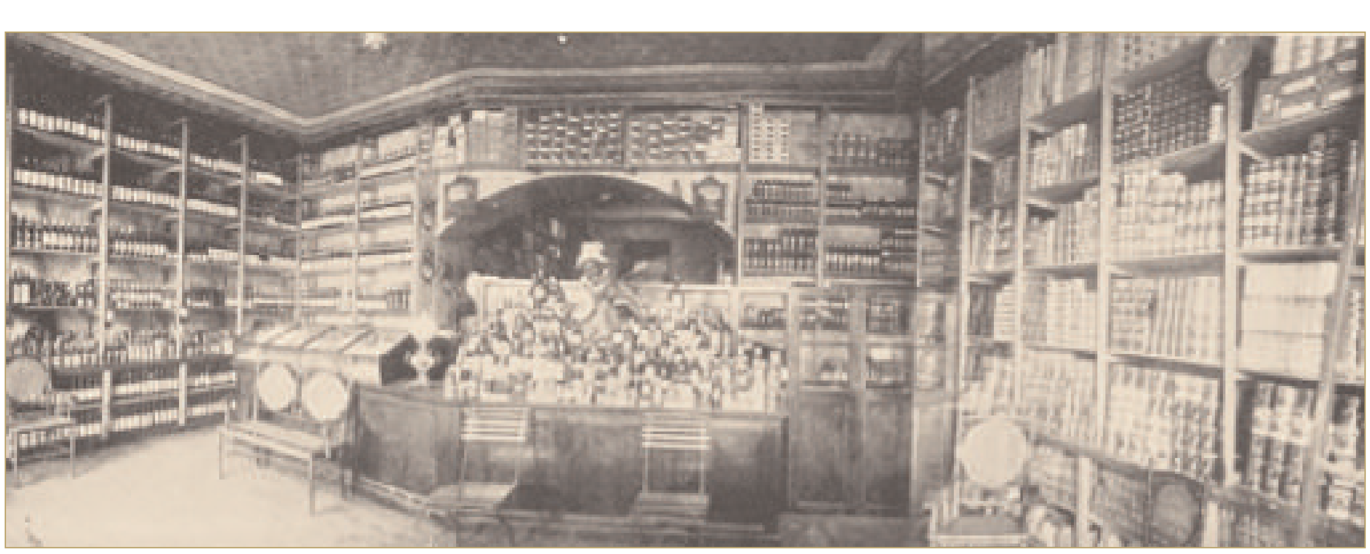
3. Casa comercial importadora de Juan F. Game, Quito, 1893.



1



2



3



Capítulo 8

Cocina actual de Quito

Ideas básicas:

1) En la actualidad, la comida que consumen los quiteños cotidianamente se elabora y comercializa siguiendo principios poco relacionados con la idea de "tradición". Varios aspectos del consumo diario de alimentos son diferentes a los que se manejaban hace unos 20 ó 30 años, por ejemplo en lo referente a precio, forma de preparación o ingredientes. Actualmente, una buena parte de la comida preparada que se expende en la ciudad sigue estándares industriales de calidad, cantidad, promoción, etc.

2) Estas variaciones se deben, sobre todo, a las formas de comercio propias de la economía de libre mercado, que se aplican a escala mundial. El Ecuador forma parte del mercado global, especialmente sus ciudades más populosas y desarrolladas. Las formas de vida de la gente dependen del modo de producción económica de la sociedad globalizada, lo cual genera cambios en las costumbres y hábitos diarios, entre ellos la comida. Así, podemos decir que las prácticas de alimentación en el Quito actual están estrechamente relacionadas con *marcas* de comida que se expenden de acuerdo a principios de marketing, publicidad y ventas y estratificación de mercado. En los últimos 20 años han aparecido numerosas cadenas internacionales de venta de comestibles que han cambiado notablemente las costumbres en la alimentación de los quiteños. Existen también no pocas marcas nacionales que se han ido consolidando hasta competir abiertamente por la repartición de las ventas en este sector económico que es el expendio de comida.

3) Un elemento que se debe tomar en cuenta es que, por cuestiones laborales, ya no se come en la casa. A causa del crecimiento urbano y de otros factores sociales y culturales, en la

actualidad pocas personas están en posibilidad de alimentarse como lo hacían las generaciones precedentes, hace 10, 20 ó 30 años. El almuerzo familiar ha cedido su importancia al *lunch* o al *snack* de los oficinistas, con poco tiempo disponible para comer, lo cual genera una demanda alimenticia que se concentra en lo práctico: rapidez y bajo precio.

4) A causa de la visión mercadotécnica (marketing) que rige los modos de producción y consumo en el mundo actual, existe una segmentación del mercado de la comida que divide artificialmente a los consumidores según sus características como comensales; esto genera una suerte de *clasificación* de las prácticas alimenticias: por gusto, estrato social, grupo de edad, etc.

5) Por lo dicho, los puntos de vista desde los cuales se puede establecer una idea sistemática de las formas de alimentación en el Quito de la actualidad son diversos.

La comida que se consume a gran escala hoy se caracteriza por la ausencia o disminución de la importancia de los elementos culturales que la rodean o explican. En este sentido, puede considerarse que en los hábitos de alimentación actuales ha intervenido un proceso de aculturación o alienación: desaparecen las connotaciones simbólicas del acto de comer. Las viejas recetas y los platos tradicionales ceden su importancia a los preparados según fórmulas industriales de origen extranjero: hamburguesas, pizzas, etc. Es lo que se denomina fast food, comida rápida o comida chatarra, que cumple con el objetivo de satisfacer rápido y a un precio considerado conveniente. La oferta de comida se diseña sobre la base de la competencia para alcanzar una mayor participación en el mercado.

Es necesario establecer algunos criterios de clasificación para poder describir el consumo de comidas de los quiteños

1.- Por el lugar de expendio:

Salones: en éstos se venden los "almuerzos", que son la base de la alimentación sobre todo de oficinistas y trabajadores y estudiantes de clases medias y bajas. En la generalidad de estos locales se venden almuerzos que constan de tres platos: sopa, segundo y postre. Se ofrece también una bebida (jugo de alguna fruta, gelatina líquida o cola o quáker). La sopa puede ser cualquiera de las que pueden preparase en la cocina de cualquier casa: de fideo, de papas o locro, caldo de pollo, de vegetales, de avena. El segundo o seco va casi siempre compuesto con arroz y alguna carne (pollo, res, atún, pescado), en ocasiones el ingrediente principal son los tallarines o fideos acompañados de

algún tipo de salsa (a la manera italiana), o se sirven, como sustituto del arroz, con un trozo de carne. El seco suele incluir ensaladas (del tomate, lechuga, col o zanahoria), o papas cocinadas o fritas. La variedad de los postres depende de las posibilidades del salón: normalmente se ofrecen frutas en almíbar, gelatina cuajada, espumilla, helado y frutas con cáscara (naranjas, mandarinas, manzanas, guineos). Estos platos tratan de asemejarse a la idea de la comida casera cotidiana en Quito. Los precios oscilan entre $1 y $2.5, aunque hay almuerzos que se venden en ciertos sectores por $5, y en otros por $0,5.

Patios de comidas en centros comerciales: Los locales que trabajan en estos centros venden, sobre todo, fast food o comida rápida.

La idea de comida rápida se identifica inmediatamente con la hamburguesa y el hot dog que se consumía en las calles de las ciudades estadounidenses desde la época de la gran depresión hasta nuestros días. La venta de estos productos, comercializados a gran escala en EEUU, llevó a la creación de compañías multinacionales sumamente poderosas que tienen locales en varias ciudades del mundo, entre ellas Quito. Los locales de estas marcas se encuentran en centros comerciales. Además de hamburguesas de varios tipos se venden nuggets, helados y otros postres, combinados en una unidad de venta llamada Combo: un combo consta de papas fritas, hamburguesa o nuggets y un vaso de cola. Se puede ordenar un postre adicional. El combo representaría la ración del almuerzo.

Otros locales de los patios de comidas ofrecen otros productos de comida rápida como pollo brosterizado, pizzas, sánduches, tacos, comida china, etc.

Es interesante que desde hace pocos años también ciertos platos tradicionales como el ceviche, el locro, la fritada, el mote, y otras preparaciones ecuatorianas se han incorporado también a través de locales ubicados en patios de comida, mediante la modalidad de combos. Pj: Combo: locro de queso-un choclo con queso-dulce de higo-jugo de mora.

Mercados, plazas y ventas ambulantes: En estos lugares se vende lo que se llama comida "de la calle". Por sus características y las circunstancias en las que se expende, se trata de una comida dirigida a un público marginal. La venta está a cargo de señoras que llevan un balde o un canasto, según el preparado, y ofrecen el producto en las esquinas de las calles, en raciones que se introducen en fundas o tarrinas, o se envuelven en trozos de papel periódico; se venden así los chochos con ají y agrio, las papas con fritada menuda o papas a la otavaleña, el choclomote con ají, las

habas con queso, algunos tipos de caldos (31, borradores), la tripa mishqui, y otros productos obtenidos de las entrañas de la vaca: la guatita, el librillo, la ubre.

Hay carritos ambulantes que ofrecen empanadas de verde y de morocho con café, o pinchos de varios embutidos y choclos asados condimentados con mapahuira, y otros que venden hot dogs con cola y papas.

Comidas "típicas" que se venden en los mercados, cuya organización sigue ahora la de los patios de comidas de centros comerciales, pueden ser: Fritada con tortillas, fritada con mote, mote con chicharrón, hornado con tortillas, chorizo con tortillas, seco de pollo, seco de carne, arroz con chuleta, corvina frita con arroz y papas, ceviches de concha, camarón y mixto, maremotos (una especie de sopa con varios tipos de marisco).

Se expende también en los mercados una gran variedad de jugos que usualmente acompañan estas comidas.

2.- Por el sector de la ciudad en que se encuentra

Se ha producido en los últimos años que un sector, barrio o calle de la ciudad ha identificado claramente a una marca de producto o a un producto determinado, como en el caso de los Ceviches de la Rumiñahui o los Motes de la Magdalena. Estos locales se han ampliado considerablemente y hasta forman parte de algunos patios de comida de centros comerciales.

Existen también algunos sitios de "tradición", que popularmente se identifican con la abundancia de comida apetitosa: el pintado, la calle Michelena, la calle Foch, la Rumiñahui, la Pedro de Alvarado, o los valles de los Chillos y Cumbayá, identificados con el cerdo: Fritada en Cumbayá (el Palacio de la Fritada) y hornado el Los Chillos y Sangolquí (Hornados dieguito)

Si atendemos a la división política de la ciudad (Norte, Centro y Sur), existen:

Comidas del sur: Motes de la Magdalena, Asados y parrilladas del Pintado, varios locales de pollos asados, salones.

Comidas del norte: Salones y locales de comida industrializada: pizzas, hamburguesas, sánduches, etc. Centros comerciales con su oferta de comida variada.

Comidas del centro: Hay una relación con la tradición más evidente: desayunos, cafés, Motes de San Juan, Mote colonial, confiterías (San Agustín), cafeterías. Guatitas la colmena.

3.- Por el país de origen del plato

Comida China: Desde hace aproximadamente 40 años, los chifas han estado presentes en Quito con bastante éxito, pues se han multiplicado y han variado su oferta. No hay quiteño que no conozca el tallarín chino o el chaulafán.

Los chifas fueron los primeros restaurante que prepararon comida "para llevar". Seguramente fue el primer tipo de comida exótica (o extranjera) que se popularizó en la ciudad.

Comida internacional en general: italiana, española y francesa (menos)

Solamente podríamos decir que la *comida italiana* (pasta, pizzas, lasagna) se ha popularizado a un nivel considerable. Hay una gran cantidad de restaurantes italianos, especialmente en el sector de la Mariscal, y en centros comerciales. Después de la china, es la que más consumen los quiteños.

Comida ecuatoriana (llamada 'nacional' o 'típica'):

De la costa: cevicherías y sus tipos (manabitas, esmeraldeñas)

Comida de Guayaquil: (restaurante La canoa)

De la Sierra: Puerco, fritada, choclo, tostado, mote y otros granos, tortillas de papa, locro y yaguarlocro, papas con cuero, hornado pastuso, tamales lojanos, secos de pollo, de chivo, etc.

*Comidas exóticas:*Árabe, tailandesa, india, japonesa.

Con la árabe sucede algo interesante: el shawarma se ha popularizado muchísimo por su bajo costo.

El sushi también ha pasado a ser un plato popular. Hay restaurantes especializados en sushi y se vende en supermercados y delicatessen de hoteles.

4.- Por el segmento social al que la comida se dirige como producto:

Comida estrictamente popular: (barata), expendio en las calles y en los mercados.

Comida rápida industrializada: más costosa, (comida ligth, fórmulas estilizadas) clase media, venta en locales y en centros comerciales.

5.- Por la ocasión en que se come:

Fiestas rituales: Comida "ceremonial" ecuatoriana: fanesca, guaguas de pan, colada morada, champús, rosero, buñuelos, pristiños.

Fiestas particulares o familiares: Comidas para baby shower, bodas, bautizos, primeras comuniones, Navidad, Año Nuevo: pavo, lechón, platos de cocina fusión. Pasteles para cumpleaños, Asados y BBQ (Parrilladas), Cevichadas, Chanchadas.

6.- Centros de sabor en Quito

Postres y helados	Cafeterías tradicionales
Helados de paila de Rosalía Suárez	Modelo
Heladería San Agustín	San Agustín
Helados quikos	Chapineros
Pastelería Cyrano	Niza
Pastelería Baguette	Colonial
Pastelería Honey & Honey	Madrilón
Pastelería Chantilly	Café Espejo

Comida "típica"

- Motes de la Magdalena
- Mote colonial
- Motes de San Juan
- El palacio del Menudo
- El palacio de la Fritada
- Papas de la María
- Guatitas la Colmena
- Restaurante El Pajonal
- Bonitísimas de la Escuela Espejo
- Morocho de las Cinco esquinas
- Empanadas de Guápulo
- Fritadas de la Quito Norte
- Comidas de la Exquisita (San Blas)
- Comidas del relleno de La floresta
- Hornados y tortillas de Sangolquí
- Fritada de Cumbayá
- Fritada de Calderón
- Locros de Guayllabamba, etc.

Comida del mar

- Ceviches de la Rumiñahui
- Ceviches de Pedro y Pablo
- Zabalita
- Salcerón
- Rincón Manabita
- Rincón mantense
- Las palmeras (comida esmeraldeña)
- La canoa, comida guayaquileña

Otras comidas

- Menestras del Negro
- El rey de las menestras
- Pollo asados

Cocina Gourmet y Cocina Fusión

En Quito, este tipo de cocina se origina en la formación académica. Un gourmet es una persona con gusto refinado, y conocedor de los platillos, que tiene la capacidad de ser catador de talentos de cocina al probar el sabor, textura y calidad de ciertos alimentos y vinos.

La gran cocina francesa es el antecedente mundial del gourmet. En el siglo XVII nació la cocina clásica en Francia. Luis XIV no era un gourmet, pero sí un glotón al que le preocupaba la cantidad más que la calidad, sin embargo su corte fue brillante y atrajo a gente de talento que pronto se convirtieron en mecenas de las artes, incluyendo el arte culinario.

Detalle del Nacimiento de san Agustín, Miguel de Santiago, óleo sobre lienzo, convento de san Agustín.

El gourmet es un catador de comida, que puede distinguir, en sus observaciones, si un platillo es “delicatessen”, o sea, si va de acuerdo con las exigencias que requieren las debidas preparaciones de los productos alimenticios de la más alta gastronomía. Existe gran variedad de comidas y bebidas gourmets, hay desde embutidos, jamones, quesos, caviares, pastas, carnes, aves, mariscos, salsas, mermeladas, panes, semillas, granos, chocolates, postres, vinos, licores, cafés y hasta helados.

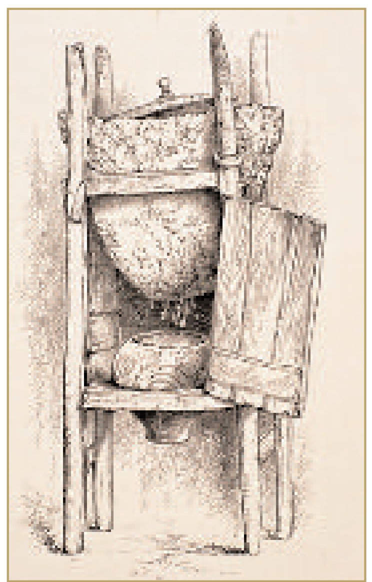
El gourmet posee un cúmulo de expertos conocimientos en la materia gastronómica, una filosofía, así como todo un estilo de vida, gusta de los mejores sabores y por lo tanto es muy selectivo.

En Quito, desde inicios de la década del 90 existen negocios que se inauguran con la intención de captar clientes que practiquen este peculiar modo de vida; hay desde bares hasta restaurantes, tanto nacionales como internacionales, que tienen este objetivo.

Un restaurante gourmet o una tienda gourmet es aquel establecimiento que vende comida de alta calidad. (Delicatessen el Español, el Griego).

Restaurantes: La cava, Vivaldi, Zazú, La Viña, Teatrum, restaurantes del hotel Plaza Grande y hoteles internacionales, etc.

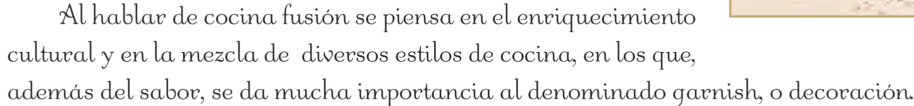




Filtro de agua rudimentario ilustrado por Edwuard Whymper, "Travel amongs the great Andes of the Equator", Londres 1892.

Una variante de la cocina gourmet es la cocina NOVO-ANDINA, cocina fusión que, mediante una magnifica presentación, emplea ingredientes tradicionales en creaciones individuales de chefs con formación académica. Se suelen utilizar ingredientes como la quinua, chocho, frutas tropicales y frutos de mar en platos de concepción y técnica europea. EJ. Carpaccio de chochos, lomo con salsa de uvilla, mango flameado, salsa de grosella, camarones flameados con Espiritu del Ecuador, ceviche de palmito, etc.

La cocina novoandina es una mezcla innovadora de la cocina tradicional con ingredientes propios de la tierra, que se convierten en platos gourmet capaces de satisfacer a exigentes paladares internacionales.



Al hablar de cocina fusión se piensa en el enriquecimiento cultural y en la mezcla de diversos estilos de cocina, en los que, además del sabor, se da mucha importancia al denominado garnish, o decoración.

Glosario

A

Abarrotes La tercera acepción del Diccionario de la Lengua Española indica que en el Perú tiene el sentido de *artículos comestibles*. También en el Ecuador, pero siempre en plural. (Larrea, 1970: 4).

Abasto Provisión y local de venta de artículos alimenticios. (Hoppe, 1999:13.

Abreboca Locución familiar por aperitivo. (Larrea, 1970: 4).

Licor aperitivo que se toma para comenzar un banquete casero. "Antes de la sopa, una copa", o "vamos a tomar el abre boca". (Guevara, 1960-1961: 264)

Abridor Este término castizo de una variedad de melocotón pérsico va desapareciendo del habla ecuatoriana. Se lo reemplaza por *guaytambo*. (Larrea, 1970: 4).

Abrillantar Dar brillo a pasteles u otros preparados con jalea, gelatina, grasa, mantequilla liquida. / Pintar con huevo una preparación. (Hoppe, 1999:13).

Abuñolado De figura de buñuelo. (Hoppe, 1999:13).

Acaramelar Bañar de caramelo. (Hoppe, 1999:13).

Acecinar Salar las carnes y secarlas para que se conserven, con humo, al aire. / Elaborar cecinas. (Hoppe, 1999:13).

Acético Perteneciente al vinagre o sus derivados. (Hoppe, 1999:15).

Achicoria *Achyrophorus quitensis Schultz*. Quichua: *Tañi* (Cordero 1967: 94). Es una planta indígena de la región andina. (Bernabé Cobo, Fernández de Oviedo) Ha recibido el nombre de achicoria por su parecido con la homónima europea. (*Cichorium intybus L.*) (Estrella, 1988: 193).

Achiote (Bija) del mexicano *achotl*. En la comida ecuatoriana se usa abundantemente para sazonarla y darle color en lugar del azafrán. Se lo emplea derretido en manteca. (Larrea, 1970: 4)

Achiotero Utensilio de cocina típica que consiste en una pequeña sartén de barro provista de un cernidor. Son muy apreciados los que fabrica la alfarería de la provincia meridional del Azuay. (Larrea, 1970: 4)

Achira *Canna edulis Ker-Gawl*. (Estrella, 1988: 159). Cambio castellano del quichua *atzara*. Tiene algunas aplicaciones dentro de la alimentación ecuatoriana, se usa en almidón y, de manera preferente, sus hojas sirven para envolver las diversas clases de tamales, ayacas, etc. Julio Tobar Donoso en su obra *El Lenguaje Rural en la Región Interandina del Ecuador* afirma: "La Academia admite achira, planta del Perú, según dice."(Larrea, 1970: 4).

Achogcha *Cyclathera pedata Schrad*. Del quichua, *achugcha*. Planta de cápsula comestible que se usa mucho para la alimentación, rellenada, en ensalada, en

locro, etc. Según Guevara: "la corteza de la achogcha grande (Sechum Schwartz) forma casi oval, es cocida y rellena con carne frita desmenuzada, queso, huevos cocidos y especies. (Larrea, 1970: 4)

Achupalla Nombre extinguido quichua de la piña. (Estrella, 1988: 235).

Acompañado Todo lo que en español general se llama guarnición u otro término similar para designar lo que se sirve con algunas viandas, especialmente con la carne. (Larrea, 1970: 4)

Acre Áspero y picante al gusto y el olfato. (Hoppe, 1999: 16).

Aderezar Condimentar los alimentos. /Adornar. /Disponer la guarnición alrededor del alimento. (Hoppe, 1999:16).

Adobar Poner en adobo. /Preparación compuesta de sal, aceite, vinagre, orégano, et., para carnes, pescados u otras, para su conservación o sazón. (Hoppe, 1999:16).

Afrecho Cáscara del trigo molido, más comúnmente llamado salvado de trigo. Se le agrega a la harina panificadora para la elaboración de un tipo de pan negro. (Hoppe, 1999:16). Se aplica al salvado de otras gramíneas.

Afrutado Dícese del vino que tiene en sus valores organolépticos matices de fruta. (Hoppe, 1999:16).

Agave *Agave america L.* Quichua: *chahuar, yana-chahuar* (Cordero, 1967: 21). Penco negro. (Estrella, 1988: 177).

Ajiaco En el Ecuador, plato de papas, salsa con leche, y decorado con chochos, aguacate, huevo duro, perejil, etc. Se suele acompañar con carne colorada.

Agrio En el Ecuador, salsa fría compuesta con agua, panela, ají, sal y cebollas. También se hace con chicha de jora. Suele acompañar al hornado.

Agua de azahar Líquido esencial, sin alcohol, derivado de la flor de azahar. Se emplea en pastelería y confitería. (Hoppe, 1999:17).

Aguacate Fruto del árbol de las *luaraceas* (Perú, Chile y sur del Ecuador, palta). Se come con sal y ají; relleno; en sopa y como acompañamiento de numerosos platos nacionales.(Larrea, 1970: 4).

Aguado En el Ecuador, guisado de gallina o pato elaborado con cebolla, tomate, condimentos y arroz. Su consistencia es espesa.

Aguarapado De guarapo. "Llamamos así a la cosa que ha tomado sabor de guarapo, por haber comenzado a fermentarse." [...] (Julio Tobar Donoso). (Larrea, 1970: 5)

Aguardiente Nombre genérico para designar bebidas de alta graduación alcohólica (de 40 a 60). Se aplica mayoritariamente a los destilados de uva. (Hoppe, 1999:17). En Ecuador, el destilado de caña de azúcar.

Aguas Toda clase de infusión llamada aromática que se usa en la medicina popular desde la época incásica, según Virgilio Paredes Borja, aparte de su función medicinal se emplean también como bebidas que reemplazan al té o al café al final de las comidas. En el habla festiva actual se las denomina agüitas de vieja. En la gran variedad de "hierbas aromáticas" utilizadas para estas tisanas las más comunes son: hierba Luisa, manzanilla, toronjil, hierba buena, menta, borraja, etc. Además son muy populares las de otras plantas como el cedrón, la canela, anís, eucalipto aromático, guayusa,

etc. Carvallo Neto registra: "agua de canela con punta. - Agua de chaleco, agua de las tinieblas, agua de surumba". Nuestro folclore tradicional era muy rico en la confección de las llamadas "aguas de olor" como el agua rica, el agua de ámbar, el agua de azahar, etc. que se empleaban para perfumar las bebidas refrescantes, dulces y confites tradicionales. (Larrea, 1970: 5)

Agujero de suspensión Orificio realizado comúnmente cerca del borde de una vasija, a fin de poder pasar por él una cuerda y colgar el recipiente. (Echeverría, 1981: 46)

Ahogar Estofar o rehogar. (Hoppe, 1999:17).

Ahumado Carne, pescado o algún alimento que se conserva mediante el humo, o utilizando éste para darle un peculiar sabor. (Hoppe, 1999:18)

Ahumado por defecto Ennegrecido de una parte o de la totalidad de la superficie de una pieza cerámica, por el exceso de carbono durante el proceso de conocimiento. (Echeverría, 1981: 47)

Aicha Carne. (Velasco, 1964: 27)

Ají *Capsicum anuum,* (Luis Cordero). En los diccionarios españoles como variante de pimiento. En México "chile". En el Ecuador se diferencia en pimientos, rocotos, (del quichua, *rucutu*) y numerosas variedades. Se prepara molido, con sal, cebolla picada, chochos, perejil, culantro, etc. constituye una salsa sumamente picante, que se usa para condimentar diversos platos criollos. (Larrea, 1970: 5).

Ají de cuy Potaje con papas enteras, una presa asada de cuy o conejillo de Indias y salsa encima. (Guevara, 1960-1961: 220).

Ají de librillo Potaje de papas enteras, con salsa y pedacito del librillo (uno de los estómagos del rumiante) cocido con sal y algunas especias. (Guevara, 1960-1961: 220).

Ají de queso Potaje de papas enteras mondadas y cocidas en su caldo, con carne, plátano maduro, queso salsa y especias. El maní tostado y molido, con frecuencia, es uno de sus condimentos. (Guevara, 1960-1961: 220).

Alajú Pasta de almendras, nueces, pan rallado, especias finas y miel bien cocida. (Hoppe, 1999:19).

Alambique Aparato para destilar alcohol por medio de la acción del fuego. (Hoppe, 1999:19).

Albahaca *Ocymun Basilikum*. Planta aromática de sabor acre, obtenida de las hojas tanto frescas como secas de la planta labiada del mismo nombre. Originaria del sur de Asia, su utilización es típica de la cocina provenzal y se emplea en platos a base de quesos, carnes, huevos, pescados y pasta. / Basilio, en francés. (Hoppe, 1999:19).

Albaricoque Fruto del albaricoquero, de carne dorada, con pulpa muy sabrosa. Muy empleado en pastelería, repostería, jugos y para mermeladas. / En Chile damasco. / En México, chabacano. (Hoppe, Alice, 1999:20).

Albóndiga Bolita de carne o pescado picado o molido, mezclado con pan, huevos y especias. Se usa como plato o como guarnición. (Hoppe, Alice, 1999:20).

Albondiguilla Albóndiga pequeña o albondiguita. (Hoppe, Alice, 1999:20).

Albúmina Sustancia incolora que forma principalmente la clara del huevo, también se encuentra en la sangre (Hoppe, Alice, 1999:20).

Alcaparras Encurtido de flores de maguey. Las flores que aún no han desplegado sus corolas, son desaguadas durante dos o tres días. Luego se las cuece en agua, se las enfría y, exprimiendo el líquido, se las somete al fermento en chicha de jora con sal, ají, ajos y trozos de cebolla blanca.

Alcoholímetro Aerómetro para apreciar la proporción de alcohol en un líquido. (Hoppe, Alice, 1999:21).

Alcuza Forma cerámica compuesta por dos o más recipientes intercomunicados o no, y generalmente unidos por medio de un asa canasta. (Echeverría, José, Glosario arqueológico, 1981: 47) Recipiente portador de aceite, vinagre y/o sal y pimienta, que se coloca en las mesas. (Hoppe, Alice, 1999:21).

Alfajor *Am. Mer.* Golosina compuesta por dos rodajas delgadas de masa adheridas una a otra con dulce y a veces recubierta de chocolate, merengue, etc. (DRAE)

Alfeñique Corresponde al castizo alfandoque. Batido de panela, generalmente con anís o tocte. Son muy famosos los alfeñiques de Baños, Provincia de Tungurahua. (Larrea, 1970: 5)

Alga Nombre de ciertas plantas acuáticas, de consistencia gelatinosa, con tallos en formas de cintas o filamentos. (Hoppe, Alice, 1999:22).

Aliñar Preparar o condimentar los alimentos para que queden más sabrosos. / Aderezar. (Hoppe, 1999:22).

Ayampaco Pescado de agua dulce, condimentado y acompañado con plátano, envuelto con hojas de bijao que se asa a la brasa.

Allulla Galleta de harina de trigo con manteca. Suele hacerse en Latacunga.

Almíbar Azúcar disuelta en agua y cocida hasta que toma consistencia de jarabe. Se distinguen varios tipos. (Hoppe, Alice, 1999:23).

Almidón De papa, yuca, achira. Se usa en galletería, pan y otras recetas de la cocina ecuatoriana.

Almírez Mortero de metal. (Hoppe, Alice, 1999:23).

Aloja Chicha de jora, la que se añade harina de trigo, jugo de guayaba y especias. Propia de la provincia de Tungurahua.

Amelcochar Dar a un dulce el punto de melcocha. (Hoppe, Alice, 1999:24).

Amor con hambre En el Ecuador, emborrajado con plátano y queso fresco, frito en aceite. También, *amor escondido*.

Amulli Bocado de comida. (Velasco, Juan de, *Vocabulario de la Lengua Índica*, 1964: 23)

Ánfora Vasija de base prolongada en forma de cono agudo, cuello cilíndrico alargado o ligeramente cóncavo. (Cfr. González Suárez, 1910; Grijalva, 1938; Jijón y Caamaño, 1952; Oberem; 1975; Meyers, 1975; inter alia), en (Echeverría, José, Glosario arqueológico, 1981: 52)

Ango Del quichua *angu*. Tendón. Por extensión se dice de la carne o cualquier alimento duro. (Larrea, Piedad, 1970:6).

Anís La planta *Pimpinella anisum*, el anís común, una planta de la familia de las umbelíferas cuya semilla, muy aromática, se emplea en gastronomía. La planta

Illicium verum, el anís estrellado, un árbol de origen asiático cuyo fruto se emplea como sucedáneo del anís por la similitud de su sabor y aroma. (Sitio web: http://es.wikipedia.org).

Anisado Aguardiente de caña con esencia de anís. (Larrea, Piedad, 1970: 6).

Anona Fruta de la familia de las anonáceas, similar a la chirimoya. (Larrea, Piedad, 1970: 6).

Ante Bizcocho o torta con rellenos de dulces de leche o de frutas.

Antropomorfo Que tiene apariencia y forma humanas. (Echeverría, José, Glosario arqueológico, 1981: 53)

Apanado Denominación dada a la mezcla de pan y huevo usada para rebozar carnes y pescado. (Hoppe, Alice, 1999:26).

Apangora Cangrejo. (Velasco, Juan de, *Vocabulario de la Lengua Índica*, 1964: 26)

Variación fonética del quichua apagura. Cangrejo (*Pseudothelphusa caputi Nobili?*) (Larrea, Piedad, 1970: 6).

Api Mazamorra. El *api* era por lo general un alimento ceremonial, unido al rito de los muertos. *Aya Api*, mazamorra para los muertos. - *Yana Api*, colada de maíz negro que suelen los indígenas de hoy día depositar en los cementerios el día de los difuntos, el mes de Noviembre de todos los años. (Velasco, 1964: 42)

Apio *Apium graveolens*. Planta hortense umbelífera, [...] En gastronomía el apio se come crudo o cocinado. (Hoppe, Alice, 1999:27).

Aplanchado Especie de pastelillo (pasta) tradicional en la repostería quiteña hecha de hojaldre cubierto por una capa hecha de claras de huevo, azúcar y limón. (Larrea, Piedad, 1970: 6).

Arepa Panes alargados de harina de maíz con panela o raspadura, envueltas en hojas de achira y asadas al horno. Son las arepas comunes. Los indios de Otavalo las "preparan mezclando la masa de maíz con zapallo o zambo cocinado", y las asan también envueltas en hojas de achira. Gonzalo Rubio Orbe: *Punyaro*" (Guevara, Darío, 1960-1961: 221).

Aríbalo Tipo de vaso griego. En tiempos primitivos, probablemente se aplicó este nombre a una vasija de gran tamaño con cuello afinado que se usaba para llevar agua al baño. (Winick, 1969: 55). Por su semejanza morfológica, se adoptó este nombre a una vasija incásica típica, de cuello alto, recto y evertido; cuerpo en sección ovoidal, base cónica pronunciada, dos falsas asas bajo el labio, dos asas verticales en la parte inferior del cuerpo, diametralmente opuestas; una prominencia (clave de aríbalo) en la parte superior del cuerpo. (Echeverría, José, Glosario arqueológico, 1981: 56).

Arishca Quichua, cosa estrabada, procedimiento de preparación de los utensilio de barro para su utilización. (Larrea, Piedad, 1970: 6).

Arrayán Fruto del árbol del mismo nombre. Tanto el Diccionario de la Lengua como Julio Tobar Donoso ubica este árbol en la familia de las mirtáceas (*Myrtus communis L.*). (Larrea, Piedad, 1970: 7).

Arrocero Adjetivo que se aplica al que es aficionado a comer arroz. Dícese también de un pájaro. (Larrea, Piedad, 1970: 7).

Arrocillo "Arroz triturado que se usa sobre todo para sopas" (Humberto Toscano) (Larrea, Piedad, 1970: 7).

Arrope Jugo espeso de las frutas de la mora común o zarzamora (*Rubus fructicosus*) *L.*) Se prepara especialmente en Otavalo y se lo vende embotellado. Es de color morado intenso, especialmente azucarado y con la acidez propia de las frutas. Se sirve como postre, en dosis limitadas. (Guevara, 1960-1961: 221).

Arroz El arroz traído de España o de Castilla, en el Ecuador, cocido al vapor, acompaña a diversos platos. Otras preparaciones de arroz son: el aguado, la sopa de arroz, el arroz con gallareta, el arroz relleno, pasteles de arroz, etc. Con arroz se hace la chicha de arroz y el arroz con leche.

Arroz de cebada de dulce El arroz de cebada, después de espumado el afrecho menudo, sazonado con dulce de caña de azúcar (panela) o con jugo de la misma caña recién molida (guarapo tierno). En muchos casos se agrega la naranjilla para darle un agradable sabor agridulce. (Guevara, Darío, 1960-1961: 222).

Arroz de cebada de leche El arroz de cebada espumado, cocido con leche, canela y con azúcar o panela.

Arroz de cebada de sal El arroz de cebada espumado, cocido con papas, carne, manteca, col, sal y especias. (Guevara, Darío, 1960-1961: 222).

Artesa Cajón cuadrado, por lo común de madera, []. Sirve para amasar el pan y otros usos. (Hoppe, Alice, 1999:29).

Asa Parte que sobresale de un recipiente, que sirve para asirle. 1. Para su inserción: cerradas o de doble inserción: a) Doble adherida b) Labio adherida c) Doble remachada d) Labio remachada e) Simple remachada. Para asas de inserción únicas: adherida, remachada. 2) Por su tipo: en arco: a) Lisa (de cinta) b) Retorcida c) Trenzada d) De correa 3) Macizas: a) Mamelonar b) Otomorfa c) Troncocónica d) Zoomorfa e) Antromomorfa f) En botón 4. Por su posición (respecto al plano horizontal): horizontal, vertical, oblicua. 5. Por su número: a) Única b) Doble c) Triple d) Múltiple. (Echeverría, 1981: 60).

Asa de canasta Denominación derivada de su semejanza con la agarradera en arco de un canasto, cuyos extremos, diametralmente opuestos, parten del labio.(Echeverría, 1981: 63).

Asa de estribo Término aplicado especialmente a un tipo de asa común en la cerámica peruana. Agarradera en forma de arco, hueca y con corto cuello tubular o pico por donde se vierte el líquido; suele llamársele *asa vertedera*.(Echeverría, 1981: 63).

Asa de tapadera Agarradera o parte accesoria de una tapa, generalmente colocada en el centro. (Echeverría, 1981: 64).

Asentante Licor que se toma para festejar un buen o una buena noticia. (Guevara, Darío, 1960-1961: 263).

Asnai Olor en quichua. (Velasco, 1964: 46).

Ataco *Amaranthus candatus*, también llamado sangorache. Se lo usa como colorante para las mazamorras, coladas y algunos refrescos. (Larrea, 1970: 7).

Atallpa Gallina. *Atallpa*, es una palabra que ha tenido profundos cambios fonéticos. Al norte dicen *Atilba*, al sur-centro *Atishpa* y en el Oriente *Atalla*, la última se asemeja más a la palabra que comentamos. De todas

maneras consideramos como simples cambios regionales del dialecto general. En el idioma colorado *hualpa* es gallina. (Velasco, 1964: 36).

Aventador Abanico.

Avillas Según Rubio Orbe plato que "hacen mezclan - do harina de maíz, raspadura en forma de miel y huevos, las asan en latas, en hornos de hacer pan". Hacen las mestizas y blancas de Otavalo" (Larrea, 1970 : 7).

Ayaca Forma de llamar a los tamales en el habla costeña. La diferencia entre el tamal y la ayaca es bastante incierta, quizá en que la última tiene, exclusivamente, el condumio de gallina y se las hace de tamaño mayor que los primeros. (Larrea, 1970: 7).

Azua Chicha en quichua. Era la bebida sagrada de los Incas. -El término *chicha* tampoco es de origen hispánico, es voz antillana.

B

B

Babaco *Carica pentágona*. Fruta.

Bacalao Pez gádido, alargado, de pequeñas escamas, vientre plateado y tres aletas dorsales. Abunda en el Atlántico. (Hoppe, 1999:33). En el Ecuador se suele utilizar bacalao seco, para preparar la fanesca.

Badea Fruta de una variación de la familia de las pasifloráceas. Propio de regiones cálidas y templadas. Se la utiliza exclusivamente para refrescos. (Larrea, 1970: 8).

Bala Plátano dominico majado. Se usa de preferencia para el desayuno en la provincia de Esmeraldas.

Balsámico Vino blanco que tiene sabores propios de algunas maderas como cedro y abeto. (Hoppe, 1999:34).

Banana Plátano. (Hoppe, Alice, 1999:34).

Baño María Cocer una preparación colocándola en un recipiente que a su vez se introduce en uno de mayor tamaño que contiene agua. (Hoppe, Alice, 1999:35). En el Ecuador, *baño de María*.

Barbacoa Parrilla para asar carnes, antiguamente hecha con varas de madera verde. Hoy es un recipiente metálico, hueco, donde se coloca carbón o leña y sobre ella una parrilla. / Barbecue. / BBQ. /Parrilla. (Hoppe, Alice, 1999:35).

Barquillo Hoja delgada de masa hecha con harina, azúcar y enrollada en forma cónica o cilíndrica. (Hoppe, Alice, 1999:35).

Barraganete Variedad de plátano (de gran tamaño y grosor).

Batata *Ipomoea batatas*. En el Ecuador, se lo conoce como *camote*.

Batería de cocina Conjunto de ollas, utensilios y accesorios empleados en la preparación de alimentos. (Hoppe, Alice, 1999:36).

Batido En la de Pichincha, se llama batido a una mezcla de jugo de frutas, leche y crema. (Larrea, Piedad, 1970: 8).

Becerra Vaca de menos de un año. (Hoppe, Alice, 1999:36).

Bergamota *Monarda didyma*. Árbol americano, variedad de lima o naranja ácida muy perfumada, de cuya corteza se obtiene un aceite empleado en confitería

y sus hojas sirven para infusión y picadas como aderezo de ensaladas. (Hoppe, Alice, 1999:37).

Berro *Nasturtium officinale.* Hortaliza de hojas. Planta crucífera que crece en lugares muy húmedos. Con elevado contenido de vitaminas, el sabor limpio fresco y picante del berro lo hace muy recomendable. También se emplea en sopas, en platos rehogados orientales y como aderezo.

Besos En el Ecuador, pequeñas y redondas galletas que van al horno, cubiertas con clara de huevo batida a punto de nieve y con azúcar.

Botellón Aumentativo de botella. Recipiente de cuerpo globular, cuello largo y angosto, comúnmente de base convexa o plana, sin asas. Apto para contener líquidos. (Echeverría, José, Glosario arqueológico, 1981: 77).

Bistec montado Bistec que se sirve con dos huevos fritos encima. (Larrea, Piedad, 1970: 8).

Bizcochuelo En el Ecuador se aplica únicamente a la preparación hecha con almidón de yuca, huevos y azúcar. (Larrea, Piedad, 1970: 8).

Bocachico "Pez de agua dulce de la Costa" (Humberto Toscano). Se lo come frito. (Larrea, Piedad, 1970: 8).

Bocadillos Denominación genérica para una gran variedad de repostería. El bocadillo *es siempre de dulce,* a diferencia del sentido que el sufijo le da en español general. Se hacen especialmente de frutas: guayaba, membrillo, durazno. (Larrea, Piedad, 1970: 8).

Bocaditos En el Ecuador, golosinas de sal y de dulce que se sirven en fiestas y otras reuniones sociales.

Bofes Término general que se aplica a las vísceras: riñones, hígado, panza, intestinos, corazón, pulmón, etc. En el *Diccionario* de Casares se define bofe como pulmón. En el habla peninsular española se usa la expresión *despojos* con semántica idéntica a la del ecuatorianismo bofes. (Larrea, Piedad, 1970: 8).

Bolas de maní Dulce que contiene maní tostado y raspadura.

Bolas Bolas de plátano verde rallado y molido, con condumio de carne y salsa. Se las cocina en caldo de papas, con col, que es parte de la vianda. Bolas de harina de maiz, preparadas como las anteriores.

Boleadora Arma de cacería consistente en bolas de piedra unidas con cordeles, generalmente en un número par. El arte está en saber arrojar la boleadora a las patas del animal presa que se persigue, de tal manera que éste se enrede y caiga. Este sistema de cacería se utiliza todavía en algunas partes de América. (Cfr. Veneau & Rivet, 1912) en (Echeverría, 1981: 74).

Bollo Plátano maduro amasado envuelto en sus hojas y horneado. Bollo de pescado: plátano verde amasado, relleno con pescado, envuelto con hojas y cocido en agua.

Borrego Cordero de uno a dos años. (Hoppe, Alice, 1999:40).

Botella silbato Vasija de barro, generalmente doble que tiene un sistema de pasaje, el cual al permitir la salida del aire o de los líquidos, hace el sonido de un silbido. La botella silbato es una característica especialmente de las cerámicas andinas precolombinas y de América Central. (Cfr. Estrada, 1961: Crespo Toral, 1966;

Holm, 1974; Meggers, 1969). (Echeverría, 1981: 76).

Botijuela Nombre dado en el Norte del Ecuador a las vasijas de barro de cuello alargado y de boca ancha, cuerpo esférico o elipsoide vertical, base angosta convexa, alargada. (Formas semejantes etnohistóricas y actuales, se les denomina "malta" y "pondo"). (Cfr. Grijalva, 1938; Francisco, 1969) en (Echeverría, 1981: 77).

Buñuelo Creo que en el Ecuador -especialmente en la Sierra- se usa una acepción diversa de la explicada en los diccionarios como "fruto del sartén". Se prepara cociendo la masa -de harina de maíz o trigo- batiéndola luego con abundantes huevos y friéndola. Se sirve con una miel aderezada con canela. Es plato especial de la Navidad. (Larrea, 1970: 9).

Buñuelos de viento Sólo la pasta de harina frita. (Hoppe, 1999:44).

C

Cabello de ángel Dulce elaborado con pulpa de zapallo y almíbar, se utiliza en repostería. (Hoppe, 1999:45).

Cabello de ángel Fideo muy fino. (Hoppe, 1999:45).

Cabello de Ángel Nombre que se da en la Sierra a una calidad de fideo muy delgado (sopa de). "Dulce de papaya verde cortada en tiras delgadas. Usual en la provincia de Esmeraldas (Darío Guevara) (Larrea, 1970: 9).

Caca de perro Se llama también "colación de pobre" Darío Guevara usa esta definición: "maíz tostado y envuelto en capa de panela". (Larrea, 1970: 9).

Cacao Árbol de América, de la familia de las bitneríceas, de fruto de vaina larga, contiene abundantes semillas carnosas que son el principal ingrediente del chocolate, una vez torrefactadas. (Hoppe, 1999:46).

Cacha En quichua, *sal*. (Velasco,1964: 50).

Cachicaldo Hibridismo quichua-español: cachi, sal. El cachicaldo es un caldo pobre que se sustancia en agua y sal, cebolla picada y rara vez lleva carne. Se sirve con mote, tostado o papas con chaqueta. (Guevara, 1960-1961: 224).

Café de tusa Nombre popular para la esencia de café de calidad baja, en la que intervienen elementos extraños al grano del café. (Larrea, 1970: 9).

Caimito Fruto de la región de la Costa, redondo, pequeño, de color morado. Humberto Toscano lo registra con el sufijo diminutivo illo: caimitillo. (Larrea, 1970: 9).

Caldillo En el Ecuador, caldo con huevos, sal, cebolla y leche.

Caldo de Calavera De cráneo de borrego.

Caldo de bolas Bolas de harina de maíz rellenas con queso cocidas con caldo de costilla de res y col.

Caldo de patas Patas y manos de res, pedaceadas y hervidas largamente en agua hasta producir un caldo denso y grasoso. Este es sazonado con leche, sal, cebolla y especias, siendo además parte esencial el mote pelado. (Guevara, 1960-1961: 224).

Callana Cazuela de tostar maíz, o cebada. (Velasco, 1964: 25).

Callu En quichua, lengua. (Velasco, 1964: 40).

Camarón En el Ecuador se llama camarones a la variedad pequeña en la especie de estos crustáceos (langostinos, langosta). Se lo utiliza en numerosas comidas de las cuales la más típica es ceviche. (Larrea, 1970: 10).

Camote Planta convulvulácea que consta en el Diccionario como batata. Ha sido registrada por Luis Cordero, Tobar Donoso y numerosos tratadistas así de nuestra flora como de nuestro folclore. (Larrea , 1970: 10).

Camotillo Especie de colada de dulce que se hace rallando el camote y añadiéndoles sangorache o ataco para colorearla, piña, jugo de naranja y azúcar. Bocadillos. Úsase como base para diversos confites a los que, la repostería tradicional ecuatoriana da formas caprichosas, de frutas, etc. (Larrea, 1970: 10). También nombre de pez.

Campaniforme Vasijas, soportes, etc. que tienen forma o figura de campana. (Echeverría, 1981: 82).

Canario En el Ecuador, bebida preparada con almíbar, leche, huevos y canela.

Cancha En el Ecuador, maíz tostado en tiesto.

Canelazo Agua con canela, azúcar y aguardiente de caña dulce. Se sirve caliente.

Cangrejo Crustáceo comestible de distintos tamaños y formas, de color verde oscuro, que por la cocción se vuelve rojo. Las dos patas del primer par son muy gruesas y con fuertes pinzas. (Hoppe, 1999:49).

Cangrejo de río Cangrejo de agua dulce.

Canguil El *Zea mais* de los botánicos tiene entre nosotros un sinnúmero de variedades, naturalmente con sus nombres respectivos para que las diferencie el comercio. Así poseemos el *maíz delgado ó de jora, el maíz grueso ó de mote*, el maiz *blanco*, el maiz *negro*, el maiz *pintado*; el *morocho*, que por ser compacto, duro, vitreo, ha dado su nombre como calificativo a las cosas que poseen los atributos expresados; el *chulpi*, chico, arrugado y de un sabor especial; el *canguil*, asimismo pequeño, mas no rugoso, y provisto de una parte saliente y aguda como una espina. Sometido a la torrefacción que diria un boticario, o sea a la tostadura, se revienta y echando fuera, en masa esponjosa y blanca, la fécula y más sustancias que contiene, toma el aspecto de un jazmín doble constituyendo lo que denominamos *canguil reventado*, o lo que en España llaman *palomitas*, según el decir de Don Pedro Paz Soldán. (Tobar, 1907: 90).

Cántaro Vasija de cerámica, grande, angosta de boca, ancha de cuerpo y estrecha por la base; por lo común, con una o más asas, simple o con motivos antropomorfos o zoomorfos. (Jijón y Caamaño, 1927) en (Echeverría, 1981: 84).

Cantina Término que denomina la vasija especial para hervir agua. (Larrea, 1970: 10). Establecimiento público de comidas y bebidas. / Bar. (Hoppe, 1999:50).

Capulí *Prunus salicifolia H. B. K.* Fruto semejante a la cereza. Se considera el árbol de capulí como típico y simbólico nacional. Muy usado en la literatura ecuatoriana. (Larrea, 1970: 10).

Cara En quichua, cáscara. (Velasco, 1964: 27).

Caracol Molusco gasterópodo, de concha revuelta en hélice, que tiene dos o cuatro tentáculos llamados vulgarmente cuernos o cachitos, en donde están los ojos. Hay muchas especies, unas acuáticas y otras terrestres, algunas de ellas comestibles. Se ha considerado desde la antigua Grecia un manjar para gourmets. / Escargot, en francés. (Hoppe, Alice, 1999:50). Una variedad en el Ecuador se denomina *churo*.

Caramelo Azúcar derretido usado en repostería. Solo como cobertura. Como salsa si se le agrega leche, mantequilla, yema de huevo y vainilla. (Hoppe, 1999:51).

Caramelo de mistela Son una especialidad que va desapareciendo en el Ecuador. Consiste en confites huecos coloreados, en formas caprichosas -peces, estrellas, figuras geométricas- de pasta de azúcar sumamente delgada que contienen licor endulzado o mistela. (Larrea, 1970: 10).

Carapacho de cangrejo Lleva su nombre porque se lo prepara en su concha mezclando la carne con arroz, especies, pasas, etc. (Larrea, 1970: 11).

Cariucho Plato de papas enteras, carne frita y salsa con ají. Su nombre es quichua: cari, varón, fuerte, y ucho, ají. Significa, pues, ají varón o ají fuerte, porque el ají picante es el principal distintivo del potaje. (Guevara, 1960-1961: 225).

Carmelitas En la región litoral del Ecuador, rosquitas dulces de almidón con azúcar. (Larrea, 1970: 11).

Carne en palito En la Costa, trozos de carne de buey (res) ensartados en un palito y asados en el mismo. Muy popular en los suburbios de Guayaquil. (Larrea, 1970: 11).

Carnicero El Diccionario de la Academia trae varias acepciones del vocablo como adjetivo; pero como sustantivo sólo la de "persona que vende carne públicamente". También se usa por matarife.

Casero (a) Término que se da en los mercados al parroquiano habitual. Se lo usa generalmente en diminutivo: caserito, caserita. (Larrea, 1970: 11).

Caspa En quichua, mazorca. (Velasco, 1964: 42)

Caspiroleta Especie de ponche "Según Lemos, bebida preparada con leche, huevos, canela y azúcar. En algunas provincias de la región interandina recibe también el nombre de ponche. Para Guevara, bebida de leche caliente, similar a la leche de tigre, con huevos batidos, azúcar, aguardiente, canela y alguna esencia." (Larrea, 1970: 11).

Castilla En el Ecuador, suele decirse arroz de Castilla, harina de Castilla, mora de Castilla, etc.

Catu En quichua. Feria o venta. (Velasco, 1964: 35).

Cauca Nombre quichua que significa "a medio cocer". En general, cauca es el grano del maíz que no ha terminado su cocimiento y, por extensión, también la colada que se prepara con ese maíz molido, inclusive la variedad denominada morocho. (Guevara, 1960-1961: 225).

Caucara Nombre quichua de la carne que está completamente debajo de la piel de la res, sobre las costillas. Esa carne se la adoba con especias y se la fríe. Es dura y en algunos países la llaman *mata-hambre*. En el Ecuador se sirve generalmente con *llapingachos*. (Guevara, 1960-1961: 225).

Cazón Se usa para designar los tiburones chicos. Se prepara en numerosos guisos de la costa ecuatoriana. (Larrea, 1970: 11).

Cazuela Voz registrada por los tratadistas citados y que consiste en un guiso de plátano verde, con pescado que se usa mucho en todas la regiones de la costa. (Larrea, 1970: 11).

Cebolla blanca Variedad de cebolla. Esta es blanca y larga.

Cebolla paiteña "Nombre popular de la cebolla colorada"... Según Tobar Donoso, planta de la familia de las liliáceas, *allum cepa L.* (Larrea, 1970: 12).

Cerámica De o perteneciente a las vasijas, incluyendo a la porcelana y terracota; o su manufactura, arte plástico, o cerámica en general. (Cfr. A G. I. 1960; Rye, 1981) en (Echeverría, 1981: 90).

Ceutí Limón *ceutil* dicen los que ya saben que no es *sutil*, ni menos *sútil*, el limón especial, proveniente de Ceuta, que por esta razón debe llamarse *ceutí*; pues el adjetivo étnico es, según se ha expresado, *ceutí*, y no *ceutil*, como erradamente decimos los ecuatorianos. Del árabe *cebtí*, natural de Ceuta. (Tobar, 1907: 105).

Chahuarmishqui o dulce de cabuya No es precisamente el pulque mexicano, por más que ambos se obtienen del maguey llamado cabuya, en el Ecuador. El pulque es bebida alcohólica. El *chahuarmishqui* es el jugo dulce que se obtiene del tronco de la planta que ha llegado a su media madurez. Su nombre es terminante: chauar, maguey, y *mishqui*, dulce. El chahuarmishqui o dulce de cabuya, hervido se sirve como curativo del reumatismo; pero más comúnmente como endulzante de las comidas indígenas y de los campesinos de la Sierra. (Guevara, 1960-1961: 229).

Chamburo Así se llaman tanto el árbol como el fruto de una especie del género *Carica* o *Jacarantia*. Otra especie del mismo género denominamos *chilguacán*. Los árboles lechosos, con sus grandes hojas *digitado-palmatífidas*, como dicen los botánicos, agrupadas en el extremo superior, son casi iguales; pero en cuanto a las bayas se diferencian por ser más alargada la del *chamburo*, no estar lobulada y ser mucho más agradable en dulces; conservas y sorbetes, que la de sus congéneres el *chilguacán*. (Tobar, 1907: 148).

Champuz o champús Colada de harina de maíz con dulce, jugo de naranjilla, granos de mote pelado y hojas de naranjo, todo cocido en conjunto. Se sirve especialmente el día de Corpus. "En Otavalo y probablemente en muchos medios indígenas que mantienen sus viejas costumbres rituales, el champuz o champús lo "hacen fermentado la harina cuatro días; luego la ciernen y cocinan en una paila de bronce, con raspadura, hojas de naranjo, arrayán, clavo y canela. (Gonzalo Rubio Orbe: PUNYARO). (Guevara, 1960-1961: 229).

Chanfaina Nombre de un plato formado por la mezcla de vísceras: riñones, hígado, intestinos, estómago, corazón, menudos o bofes que se guisa con maní, etc. (Larrea, 1970: 14).

Chapo Nombre quichua derivado de *chapuna*, mezclar. El *chapo* es una mezcla pastosa de harina de cebada con caldo, miel, chocolate, etc. "hacer chapo en chocolate" es un dicho equivalente a alcanzar una ventaja muy codiciada y muy sabrosa. (Guevara, 1960-1961: 229).

Chaquichini En quichua, asolear o secar al sol. (Velasco, 1964: 18).

Chaquiango Viene del quichua, venas y cartílagos de las patas de res. Caldo de chaquiango.

Chaquitaclla o taclla Palabras quechuas *chaqui-pie, taclla-arado*. Instrumento utilizado principalmente para descuajar los terrenos, apropiado para preparar los campos para el cultivo de la papa. [...] Hecho de madera dura. Sus principales características son: una punta de madera recia (posteriormente de metal), un mango curvo y el lugar para apoyar el pie. Introducido en el Ecuador con la expansión incaica, y utilizado todavía por los campesinos en algunos lugares de los Andes Centrales. (Cfr. Cabello de Balboa (1586); Garcilaso de la Vega (1604); Poma de Ayala (1615); en (Echeverría, J1981: 110).

Charqui En quichua, la carne salada, secada al sol. También se llama cecina.

Charquiucho Quichuismo que significa ají de carne. Especie de locro con carne de chancho, tocino y huevos duros. (Larrea, 1970: 14).

Chaspar Quichuismo por chamuscar. Luis Cordero registra formas flexionales de este verbo.

Chaucha Tobar Donoso registra la voz como chilenismo: papa temprana o menuda que se deja para simiente". (Larrea, 1970: 14).

Chicha En quichua, *azua*. Chicha de maíz. En el Ecuador se preparan chichas de avena, chontaduro, yuca. Chicha de arroz: De sango de arroz con agua, miel de panela y naranjilla, pasados por el cedazo. (Guevara, 1960-1961: 265) *Chicha de jora:* Esta es la más común y la más tradicional, más entre los indios que entre los mestizos. Se la prepara con jora o maíz germinando y secado que se lo muele para su cocimiento en bastante agua. Luego la chicha se la somete al fermento para el uso posterior como bebida alcohólica y refrescante a la vez. (Guevara, 1960-1961: 265) *Chicha de morocho:* De sango de morocho con agua, miel de panela y naranjilla, pasados por el cedazo. Es bebida dulce, ligeramente ácida y frecuentemente se la toma con pan. En fermento es algo alcohólica. (Guevara, 1960-1961: 267) *Chicha huevona:* Chicha de jora con azúcar, huevos batidos y una buena cantidad de aguardiente. Es de gran efecto embriagador. (Guevara, 1960-1961: 268).

Chicharrón Fritada excesivamente mantecosa del pecho del cerdo. Dícese que su nombre proviene de *chicharra*, porque el canto de este hemíptero chirría como la carne del cerdo al freírsela. (Guevara, 1960-1961: 230).

Chichería Lugar donde se hace o vende la chicha. (Larrea, 1970: 15).

Chifimote "choclo desgranado mezclado en fréjol tierno y cocinados juntos. (Gonzalo Rubio Orbe. Punyaro). (Larrea, 1970: 15).

Chifles Rodajitas de plátano verde cortadas muy finas y fritas. De origen costeño, son muy generalizados en todas las comidas ecuatorianas. (Larrea, 1970: 15).

Chigüil Masa de harina de maíz, manteca y huevos, con *condumio* de queso, envuelta en hojas asimismo de maíz, y cocida al vapor. Hemos escrito la palabra *condumio* con letra bastardilla, porque para el Diccionario de la Academia, dicha palabra no significa, cual para nosotros los americanos, guiso o manjar que se pone dentro de otro, como en las empanadas, etc., sino "Manjar que se come con pan, como cualquier cosa guisada", es decir, que toda cosa guisada es condumio para los españoles; pues el pan es el compañero inseparable de todo lo que se come. (Tobar, 1907: 158).

Chinchulines Menudos de borrego. (Larrea, 1970: 15).

Chingana Quichuismo "lugar de venta de comestibles y licor en fiestas de pueblo" (Luis Cordero). Creo que esta palabra -que en habla de otros países tiene sentido diverso- sea el origen del ecuatorianismo *chinguero*. (Larrea,1970: 15).

Chinguero Aguado con huevos batidos y una mezcla de licores: cerveza, aguardiente y cuantos más hay a la mano. Embriaga con excesiva rapidez. (Guevara, 1960-1961: 268).

Chiricaldo Hibridismo de base quichua: *chiri* significa frío. Este caldo frío, propio de los indios y mestizos campesinos de la Sierra, se prepara en agua cruda, disolviendo sal y agregándosele cebolla y perejil finamente picados. Al servirse, se acompaña de papas con chaqueta calientes. (Guevara, 1960-1961: 230).

Chirimoya Fruto del chirimoyo, de forma esférica y pulpa blanca, muy perfumado y de sabor agradable. (Hoppe, 1999:79).

Chirle En quichua, aguado. (Larrea, 1970: 15).

Chivo Cría de la cabra, desde que no mama hasta la edad de procrear. (Hoppe, 1999:79).

Chochos *Lupinus albus*. En español general altramuz. Se lo conoce en la alimentación ecuatoriana, en la primera acepción del DRAE. (Larrea, 1970:16).

Choclo o Chocllo Aunque en algunos lugares de Centro América llamen *elote* al maíz que está en leche o aún no maduro; la Academia, caso de tener que elegir entre el vocablo quiché y la palabra quichua *choclo*, debería quedarse a esta, cuyo uso no está restringido a una pequeña porción de hispanoamericanos, pues en general en Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia y Chile. Los venezolanos nombran *jojoto* al *choclo*. (Tobar, 1907: 164). *Choclo asado:* Asado al fogón a fuego lento. (Guevara, 1960-1961: 231). *Choclo-mote o chogllo-mote:* maíz tierno desgranado y cocinado en agua. Tiene el mismo uso del mote con cáscara. (Guevara, 1960-1961: 231).

Choclotanda o chogllotanda Especie de tamal de nombre quichua: *choclo y tanda*, pan. El choclo molido se mezcla con manteca, sal y huevos, y cada porción del pan lleva condumio de queso o pedacillos de fritada, cuando la choclotanda es de sal. Cuando es de dulce, no lleva relleno, pero la masa es batida con azúcar en vez de sal. Las choclotandas llamadas también *humitas* (otro nombre quichua), envueltas en las glumas de los mismos frutos tiernos del maíz, se cocinan al vapor en pailas de bronce. (Guevara, 1960-1961: 231).

Chocolate Con queso y chapo. Forma ecuatoriana de tomar el chocolate. La primera añadiéndole pedacitos de queso de crema en el chocolate muy caliente para que se haga *veta*. La segunda consiste en añadir *mashca* al chocolate. (Larrea, 1970:16).

Chontaruro Fruto de la palma espinosa, denominada *chonta*.

Chorizo Embutido de carne de cerdo, picada y adobada con pimentón y otras especias. De origen español, se consume crudo o frito, y es uno de los ingredientes infaltables en la preparación del cocido y la paella. (Hoppe, 1999:79).

Chuchuca Especie de maíz amarillo triturado del que se hace sopa con carne de puerco, coles y papas. (Larrea, 1970:16).

Chuchuca mote "la chuchuca cocinada en granos enteros, a veces en fréjol maduro". (Larrea, 1970:16).

Chucula Mazamorra de plátano cocido, batido con leche, azúcar y canela. Es plato de la costa ecuatoriana. Carvallho Neto, *Diccionario del Folklore*, registra diversas maneras de preparar la chucula según varios lexicógrafos como Lemos, Acosta Solís, Hidalgo, Costales, etc. (Larrea, 1970:16).

Chugchucara Del quichua chugchu = tembloroso, trémulo, y cara = cuero, cuero de cerdo tratado en forma particular que constituye una atracción de la cocina típica de la ciudad de Latacunga, provincia del Cotopaxi. Según Guevara, "conjunto de trocitos de carne de cerdo fritos con su propio cuero, pedacillos de cuero reventado" (Larrea, 1970:16).

Chulco Variación fonética del quichua chulcu. Sopa de huevos cocidos en leche con ahogado de cebollas y queso. En la cocina tradicional ecuatoriana se lo usaba como comida improvisada, de donde su nombre festivo: "sopa de carishina". (Larrea, 1970:16). Chulco es el nombre de una planta acedera pequeña, herbácea. También el de una sopa de cebolla refrita con manteca, sal ajo, etc., hervida en agua y leche y complementada con rebanadas de pan, queso y huevos. (Guevara, 1960-1961: 232).

Chulpi El género *Zea* de los botánicos, o sea el cereal maíz que hacemos tanto uso en la Sierra del Ecuador, posee muchas variedades, que mencionamos al tratar del vocablo *canguil*. *Chulpi* en quichua significa arruga, y de ahí se denominó *chulpi* a la variedad de maíz chico y *arrugado*, pero rico en materia sacarina, suave, delicado, que nuestro pueblo destina a usos distintos a los del maíz ordinarios. (Tobar, 1907: 172).

Chunchulli Tripas. (Velasco, 1964: 53).

Chupa Rabadilla de ave. (Velasco,1964: 49).

Chupé En la Costa, lleva necesariamente algún pescado, especialmente corvina. Darío Guevara lo define como "locro de papas y queso con colas y cabezas de corvina en cocimiento". (Larrea, Piedad, 1970:16).

Chupete Caramelo o helado que se coloca en un palito para que puedan chupar los niños. (Larrea, 1970:16).

Churo En quichua, caracol pequeño que crece en las quebradas y los arenales de la Sierra. Sancochados y sazonados con jugo de limón, aceite, sal, etc., se sirven extrayéndole el gusanillo con los labios y preferentemente con colada de alverja. (Guevara, 1960-1961: 232).

Churrasco Plato que se compone de un buen pedazo de carne de res frita, con uno o dos huevos fritos y rodelas de papas fritas; todo acompañado de salsa, cebolla roja (cebolla paiteña), lechuga picada y arroz seco. (Guevara, 1960-1961: 233).

Chuso-fritada Del quichua: chusu = pequeño. Pedazos pequeños de fritada.

Chuspa La chuspa en habla popular quiteña es más bien una pequeña porción de masa de maíz a la que se le da forma cóncava para cocinarla en sopa en igual forma que la descrita para las bolas de maíz. (Larrea, 1970:16).

Chuya Aplicada a colada, es aquella que no tiene suficiente consistencia, generalmente en alimentos: *Chuya api*. Colada poco espesa. (Velasco, 1964: 7) Se dice de las horchatas o mazamorras muy ligeras. (Larrea, 1970:17).

Cilantro Especia aromática formada por el fruto de la planta *Coriandrum sativum*. La rusa es la más apreciada, junto con la variedad marroquí. Se utiliza en la elaboración de embutidos y como condimento de carnes, sopas, salsas, etc. (Hoppe, 1999:57).

Ciruela Fruto del ciruelo, de pulpa, sabor y color variables según las clases, aunque siempre jugoso. (Hoppe, 1999:57).

Cocada Dulce de coco rallado con azúcar y leche (a veces también con panela). Según su consistencia, se hacen en forma de bocadillos, a veces en coloreados de rosa. (Larrea, 1970: 12).

Cocolón El arroz tostado en manteca, que se asienta en el fondo de la olla en que se preparó el arroz seco, se llama *cocolón*. Es muy apetecido por quienes saben dar buena cuenta de sus muelas. (Guevara, 1960-1961: 226).

Cogollo Lo interior y lo más apretado de algunas hortalizas. Brote o retoño que arrojan las plantas. (Hoppe, 1999:59).

Colación Además de las acepciones 5a y 7a del Diccionario de Casares -que en Ecuador se aplican especialmente en términos de convento o colegio- se usa en sentido de confetti, en italiano; pralines, en francés; peladillas en español peninsular. Es una calidad especial de azucarado que, por lo general, rodea una nuez o almendra cualquiera. En Quito, son célebres las colaciones, de maní; en la costa, las de coco. Las de maní, se hacen en el barrio tradicional de San Roque, colgando una paila de bronce, en cuerdas sobre las brasas de carbón para que, al movimiento que se imprime, el azucarado envuelva en capas sucesivas los granos de maní que se colocan en la paila cuando el almíbar que contiene está en punto, es decir, en la consistencia requerida para el efecto. (Larrea, 1970: 12).

Colada Úsase en el Ecuador por mazamorra. *Colada de almidón:* el almidón se obtiene de la papa, de la yuca y de la achira. Estos productos se rallan finamente y luego se separa la fécula del salvado por filtración, el nuevo producto, el almidón, se utiliza como la harina para colada dulce con leche. *Colada de alverja:* cocido de la harina de alverja en agua con sal, manteca, papas y carne, coloreándole con achiote o color, fruto menudo de la *Bixa Orellana L.* Es la colada preferida para servirse con churos. *Colada de choclo:* del maíz tierno y molido y cocido en agua. Tiene sus variedades conocidas: de sal con manteca, papas y carne; de leche y de dulce. *Colada de harina de trigo:* sobre la base de la preparación usual, esta colada se hace comúnmente con dulce y leche, y se la considera de distinción entre los alimentos. *Colada de máchica:* de la harina de cebada tostada, molida y cernida, llamada mashca o máchica. Se la prefiere en dulce con naranjilla. (Guevara, 1960-1961: 227).

Colada morada o mazamorra negra El primer nombre se usa en ciudades y poblados; el segundo, en los medios rurales. La colada en cuestión es ritual en cuanto es la ofrenda a los muertos en el Día de Difuntos. Se la prepara con harina de maíz negro, fermentada en agua con naranjilla y teñida con la flor del ataco denominada también sangorache (*Amaranibus caudatus L.*). Al cocérsela se tiene el buen cuidado de agregar ramitas menudas de arrayán (*Myrtus communis L.*). (Guevara, 1960-1961: 228).

Concho Borras. (Velasco, 1964: 24) Sedimento de una bebida que, en algunas casas sirve para preparar otras iguales o similares. Del concho de la chicha de

jora, verbigracia, se hace otra vez la chicha en cuestión, con sólo agregarle agua hervida y un poco de panela raspada. Empero, se dice también concho al sobrante de aquella chicha, después de una fiesta. (Guevara,1960-1961: 265)

Condumio Manjar que se pone dentro del pan, de las empanadas, de los tamales, etc. Unas veces es de sal con queso, carne frita, cebolla y condimentos varios, y otras es de dulce en cualquiera de las formas más usuales. (Guevara, 1960-1961: 228).

Confitar Cubrir con un baño de azúcar las frutas u otros alimentos preparados para este fin. / Cocer las frutas en almíbar. / Endulzar, suavizar, etc./ Referido a las carnes, procedimiento de conservación, generalmente de cerdo, oca, pato o pavo, a base de freírlas intensamente en su propia grasa y guardarlas en tarros recubiertas de grasa. (Hoppe, 1999:63).

Confite Pasta hecha de azúcar y algún otro ingrediente, en forma de bolillas de varios tamaños. (Hoppe, 1999:63).

Confitería Arte de fabricar dulces y confituras de todas las clases. / Lugar donde se fabrican. / Tienda donde se venden. (Hoppe, 1999:6).

Consignación Tienda de expendio de productos agrícolas que los recibe directamente de sus dueños. (Larrea, 1970: 13).

Copa Forma compuesta, integrada por un recipiente comúnmente hemisférico, y un soporte sólido o no, generalmente cónico o cilíndrico, a veces, antropomorfo o zoomorfo, que funciona como agarradera. Sinónimo: "compotera". (Echeverría, 1981: 97).

Coquinario Relativo a la comida. (Hoppe, 1999:65).

Coronta Combustible de tusas. Término usado en el Valle de Los Chillos, provincia de Pichincha. (Larrea, 1970: 13).

Corvina De río, de mar, dos órdenes diversos conocidos con el mismo nombre. Se emplea mucho para los mismos platos: corvina frita, seviche de corvina, chupé. (Larrea, 1970: 13).

Cosas finas Nombre que se da, en el habla festiva popular en Quito, a la mezcla de viandas callejeras tales como: mote, fritada, chochos, papas con cáscara, churos, etc. (Larrea, 1970: 13).

Costra Rebanada o pedazo de bizcocho de sal o de dulce.

Cotufa En el Ecuador, bolas de canguil y almíbar en punto de caramelo.

Crema Licor suave y dulce, con alguna esencia. Hay cremas de mandarinas, de naranjilla, de menta, etc. La toman especialmente las mujeres, mientras los hombres beben licor fuerte. (Guevara, 1960-1961: 265).

Crema pastelera Crema muy utilizada en pastelería y repostería para rellenar canutillos, brazos, cubanitos, etc., a base de harina, huevos, leche, azúcar y perfume de canela, vainilla, limón, etc. (Hoppe, 1999:68).

Criadilla Testículos de animal, generalmente de res o carnero, que e preparan de diversas formas.(Hoppe, 1999:68).

Cuajada Dícese de la leche a la que se le ha añadido cuajo para hacer el queso. Sinónimo castizo de requesón. (Larrea, 1970: 13).

Cuartillo Medida equivalente a 500 cc o medio litro. (Hoppe, 1999:69).

Cucaui Bastimento. *Cucaui* o *Cucayo*, fiambre que el trabajador agrícola o el viajero lleva en bolsas de cabuya o *shigras*.(Velasco, 1964: 21).

Cucayo Llamamos a los fiambres u otros comestibles que se llevan de viaje; y debe ser del quichua *cucahui*. (Tobar, 1907: 135).

Cuchara mama Sinónimo de cuchara grande, especialmente la de palo o madera. (Larrea, 1970: 13).

Cuchicara Cuero del chancho tostado que se usa para numerosas viandas características como el conocido locro de cuero. Una preparación especial es la *chugchucara*. (Larrea, 1970: 13).Nombre quichua: cuchi, cerdo y cara, piel, cuero. El cuero del puerco chamuscado, se le come inmediatamente después de despegado del cuerpo del animal, medio crudo y con sal. También asándolo, en pedacillos, con mote pelado. Finalmente el cuchicara seco, pedaceado, sirve para sazonar el locro de cuero. (Guevara, 1960-1961: 229).

Cuchillos Instrumentos para cortar, manufacturados en lascas de basalto, calcedonia, ópalo, cuarzo, chert, obsidiana, etc., que exhiben un borde afilado no retocado, opuesto a un borde abrupto o dorso para facilitar el manejo del artefacto. (Cfr. Mayer-Oakes, 1963; Carluci, 1963; Salazar, 1979; 1980; Bonifaz, 1979; Bell, 1965, inter alia) en (Echeverría, 1981: 104).

Cuchipata Voz híbrida que significa pata de cerdo. (Larrea, 1970: 13).

Cuenco Vasija de barro, honda y sin reborde. (Hoppe, 1999:72).

Cuero reventado El cuero del puerco salado y asado al horno en forma tal que se esponja y se presta a comérsele al modo de galleta. Es suave y sirve también para preparar un locro que lleva su mismo nombre. (Guevara, 1960-1961: 229).

Culantro Cilantro. (Hoppe, 1999:72).

Curar Preparar, con un procedimiento especial, los utensilios que deben usarse al fuego. (Larrea, 1970: 13).

Cutani Moler. (Velasco, 1964: 44).

Cutules Hoja que envuelve a la mazorca de maíz. La del choclo sirve para envolver las choclotandas. (Larrea, 1970: 13).

Cuy El animalito que los zoológicos llaman *Cavia cobaya* (orden *Roedores*, suborden *Hystrichidae*), no tiene, que sepamos, nombre en la lengua castellana. Los traductores de obras de Historia Natural francesa lo nombran *cochinillo de Indias*, otros *apérea* o *conejillo de Indias o cerdo de la India*. Para evitar la multiplicidad de palabras en la denominación, debería llamársele con el solo vocablo *cuy*, tanto más cuanto que así se lo nombra en el Ecuador, Perú y otros lugares de América. (Tobar, 1907: 142).

D

Délfica Especie de jalea muy transparente que se hace del cocimiento de las frutas sin su pulpa. Las más comunes son la de guayaba, membrillo, durazno. (Larrea, 1970:17).

Delicado Pastelillo de harina de maíz, mantequilla, azúcar y ajonjolí. (Larrea, 1970:17).

Derribar Hacer cuartos una res. (Larrea, 1970:17).

Desabrido Sin sabor o de poco sabor. En el campo suelen decir desabrido al postre.

Descachazar Admitido como americanismo: quitar la cachaza a la miel o guarapo. Descachazadora llaman en algunas partes a la caldera en la que se purifica el guarapo. En el Ecuador he oído apellidarlo simplemente calentador". (Julio Tobar Donoso). (Larrea, 1970:17).

Despensa Lugar donde se guardan los comestibles. (Hoppe, 1999:84). En el Ecuador, por tienda de abarrotes o bodega de alimentos.

Dominico Variedad de plátano americano, pequeño y muy sabroso. (Hoppe, 1999:85).

Draque Nombre que se da en la provincia del Azuay a una variedad de canelazo.

Dulce Todo manjar que causa cierta sensación suave y agradable al paladar, con la miel, el azúcar, etc. / Que no es agrio o salobre, comparado con otros productos de la misma especie. / Manjar compuesto con azúcar. / Fruto o cualquier otro producto cocido o compuesto con almíbar o azúcar. (Hoppe, 1999:85). En el Ecuador suele usarse por panela o raspadura.

Dulce de babaco Del fruto de la *carica pentagona* llamada babaco. El babaco maduro pelado y reducido a tajas, se lo hierve en almíbar. (Guevara, 1960-1961: 233).

Dulce de guayaba Un arbolillo americano, *Pasidium pyriferum L.*, de crecimiento espontáneo en lugares semitropicales, da la fruta llamada guayaba. Esta, cocida en cantidad y cernida, se la vuelve a cocer en miel de panela hasta dar punto, es decir, hasta su perfecto cocimiento. (Guevara, 1960-1961: 234).

Dulce de higos Higos pasados en miel de azúcar o panela. Este dulce tradicional en la repostería ecuatoriana, generalmente se lo come con queso fresco. (Larrea, 1970:17).

Dulce de sambo Dulce popular que consiste en cocinar el sambo o zapallo con leche, panela o azúcar. (Larrea, 1970:17).

E

Economía de recolección Subsistencia basada preponderantemente en la obtención y preservación de alimentos silvestres (semillas, raíces, tallos, etc.).

Ecosistema Sistema ecológico; una comunidad orgánica y su medioambiente físico. (Echeverría, 1981: 123).

Emborrajado Término genérico para designar la preparación hecha con harina de trigo, leche y huevo, en la que se envuelve pastelillos, carne, patas de cerdo, plátano, etc., para freírlos después. Acosta Solís asegura que el emborrajado es en la provincia de Esmeraldas lo que el *gato encerrado* en la Sierra. (Larrea, 1970:17).

Empanadas Dentro de este término del español general, muy usado en el Ecuador, se conoce una gran variedad. (Larrea, 1970:17). *Empanadas de morocho:* Se hacen con masa de morocho. (Maíz desaguado, molido y descortezado). Condumio de carne deshilachada, cebolla y alverjas. *Empanadas de queso:* De envoltura de harina de trigo y condumio de queso con cebolla frita. Se sirven espolvoreadas con azúcar. (Guevara, 1960-1961: 236). *Empanadas de viento:* Estas empanadas, por

un tratamiento especial de la masa, tienen la propiedad de inflarse mucho al freírselas.

Empanizado Término culinario con el que se designa un estado de la miel -de azúcar o de panela- que alcanza una excesiva densidad por cocción. En este sentido explica el término Julio Tobar Donoso. (Larrea, 1970:18).

Emulsión Mezcla más o menos líquida, compuesta de una sustancia que sirve de vehículo y de otra que se halla en suspensión, dividido en pequeñísimas gotas o partículas, como la salsa mayonesa. (Hoppe, 1999:89).

Encurtidos Frutos u hortalizas conservadas en vinagre. Preferentemente coliflor, pepinillos, pimientos, alcaparras, etc. (Hoppe, 1999:89).

Engobe Delgada capa de la misma arcilla de que se había fabricado el núcleo, pero exenta de cascajos toscos, y presentando una consistencia cremosa, de modo que pudiese "deslizarse" cubriendo la superficie. Antes de su aplicación, a la mencionada capa de revestimiento se le añadía óxido de hierro, o algún otro color terroso, en cuyo caso se la podía calificar de pintura. Una tal capa de revestimiento o barniz externo realza el aspecto exterior a descascarillarse. [...] Una capa muy tenue de tal revestimiento, si ha sido diluida con agua suficiente hasta convertirla en prácticamente líquida, se denomina a menudo un baño. (Echeverría, 1981: 124).

Ensalada de sambo El sambo tierno pedaceado y cocido en agua. Después de escurrido el líquido, el sambo se adereza con leche, queso, maní molido cebolla y otros condimentos.

Entibiar Humberto Toscano registra esta voz como ecuatorianismo -usada también en otros países americanos- por tibiar. (Larrea, 1970:18).

Entrada Antiguamente, el plato que seguía a la sopa o consomé. Hoy en día el primer plato de un menú. (Hoppe, 1999:90).

Envuelto Nombre registrado por Justino Cornejo por choclotanda. (Larrea, 1970:18).

Escalfar Cocer en agua hirviendo o en caldo los huevos sin la cáscara. / Cocer el pan con demasiado fuego. (Hoppe, 1999:91).

Escudilla Vasija de boca ancha con base de diámetro menor que el de la boca; su altura no puede ser mayor que el diámetro de la boca ni menor que la tercera parte de ella. Por su silueta o cuerpo, las escudillas pueden ser hemisféricas, troncocónicas o de silueta compuesta. Las bases pueden ser cóncavas, convexas o planas y a veces tienen soportes trípodes, tetrápodes, anulares o pedestales. Cuando la escudilla tiene la altura y el diámetro igual, se denomina escudilla honda; cuando el diámetro de la boca es mayor que la altura se dice escudilla abierta; y cuando la boca o diámetro es menor que el medio cuerpo, se habla de escudilla restringida. Términos correlativos a escudillas son: cajete, cuenco, tecomate, taza y puco. (Echeverría, 1981: 130).

Esencia Aceite aromático. / Extracto concentrado de una planta o especia. (Hoppe, 1999:93).

Esencia de café Forma típica de la preparación del café que se la hace colocando agua hirviendo sobre el café tostado y molido en cantidad tal de dar a la esencia una gran concentración. (Larrea, 1970:18).

Especería Se distinguen en el Ecuador las especies de sal y de dulce. (Larrea, 1970:18). No se ha decir, pues, especería en vez de especia: las cocineras y reposteros

compran naturalmente las especias y no especería; aunque, mereced a ahorros y sisas, pueden llegar a ser dueños de especerías. (Tobar, 1907: 130).

Especia Producto de origen vegetal, tanto en forma entera como en polvo, que se añade a los alimentos para comunicarles su sabor y aroma propios. Pueden ser raíces, como el jengibre, cúrcuma, rábano; bulbos, como la cebolla o el ajo; corteza, como la canela; hojas como el laurel, mejorana o tomillo; flores, como la pimienta, pimentón, nuez moscada, cardamomo, cilantro, comino, mostaza, enebro o vainilla. (Hoppe, 1999:93).

Espesar Acción y efecto de tomar consistencia un líquido, ya sea con la añadidura de polvo u otros elementos o por la larga cocción. (Larrea, 1970:18).

Espolvorear Esparcir harina.

Espumilla Es una tela muy delicada y rala. El dulce que denominamos espumilla en el Ecuador es, si no me equivoco, el bienmesabe, cuyos ingredientes son las claras de huevo y el azúcar. (Tobar, 1907: 233).

Espumilla cocinada Postre de claras de huevo batidas a las que se le añade almibar muy caliente. (Larrea, 1970:18).

Estofado Guiso que consiste en condimentar una carne de vacuno con aceite, ajo, cebolla, papas y varias especias, y ponerlo todo a cocer en crudo en una olla tapada. (Hoppe, 1999:1112).

F

Faneca Pez teleósteo, de la familia de los gádidos, que se encuentra en el mar Cantábrico. Es muy parecido al pequeño abadejo y su poca grasa lo hace muy recomendable y sano. (Hoppe, 1999:114).

Fanesca En el Ecuador, potaje propio de Cuaresma y Semana Santa compuesto de leche, granos tiernos, pescado seco, cucúrbitas, condimentos y acompañado con frituras.

Figuras de azúcar Las figuras de azúcar se las hacía en distintas formas: corderitos, perros, caballitos, indios, etc. Estaban formadas por confitura de azúcar y decoradas con mucha fantasía. (Larrea, 1970: 19) Con ruleta se echaba a la suerte la figura que se llevaba el niño, a cambio de una moneda.

Frutilla Fruto americano de la familia de las *Ramnáceas*. En Europa, fresón.

Fuente Plato grande que se usa para servir los alimentos. / Cantidad de alimento que cabe en una fuente. (Hoppe, 1999:129).

G

Gacha Comida compuesta de harina cocida con agua y sal que después se adereza con leche, miel u otro aliño. / Cualquier masa muy blanda y liquida. (Hoppe, 1999:131).

Gastronomía Arte de preparar una buena comida.// 2. Afición a comer regaladamente. DRAE.

Gastrónomo Persona entendida en gastronomía.// 2. Persona aficionada a las comidas exquisitas. DRAE.

Gato encerrado Tajadas de plátano y queso emborrajadas. (Larrea, 1970: 20)

Gigacho Variedad de la familia de las caricáceas.

Gloriado Bebida americana, a manera de ponche con aguardiente. (Hoppe, 1999:135).

Gollete Cuello estrecho que tienen algunas vasijas. (Echeverría, 1981: 165).

Granadilla *Passiflora ligularis juss.* En el siglo XVII, conocida como fruta de la pasión.

Granizado Refresco que se prepara con hielo picado y alguna esencia o jugo de fruta. (Hoppe, 1999:136).

Guaba En quichua, *pacay.* Su fruto, de diverso tamaño según el clima del que procede, consiste en una vaina grande y dura que contiene algunas pepas cubiertas por una especie de algodón dulce y jugoso que es la parte comestible. Julio Tobar Donoso registra otras especificaciones botánicas de la guaba. (Larrea, Piedad, 1970: 20)

Guanábana Fruto del guanábano, de la familia de las anonáceas. Propio de climas subtropical y tropical.

Guaraperia El lugar donde se expende el guarapo.

Guarapo El Diccionario acepta la voz para designar el jugo de caña fermentado. En el Ecuador tiene muchos derivados: aguarapado, guaraperia. Rubio Orbe adjudica al guarapo caracteres mágicos. (Larrea, 1970: 21)

Guarapo Jugo de la caña de azúcar. / Bebida fermentada hecha de este jugo. (Hoppe, 1999:138).

Guaspete Copa de aguardiente que se ofrece a una persona en ocasiones especiales.

Guatita Plato elaborado a base de estómago de res. / Callos /mondongo. (Hoppe, 1999:138).

Guatusa *Dasyprocta aguti.* Roedor. Constituye una vianda de cacería bastante rara y apreciada. (Larrea, 1970: 21).

Guaytambo *Amygdalus pérsica.* Variedad de melocotón pérsico que en el Diccionario general se define como *abridor. Guaytambo* se usa también como un agnomento para designar a los nativos de la provincia de Tungurahua, en donde existe la mayor producción de este fruto. (Larrea, 1970: 21)

Guayusa *Symplocos alstonia o Nuda.* Aparte de numerosas calidades medicinales, inclusive mágicas, que se atribuyen al cocimiento de las hojas, éste se toma mucho como té o *mate,* en el Oriente ecuatoriano, de donde este árbol es originario. (Larrea, 1970: 21)

G

Habas En el Ecuador se comen habas tiernas cocidas con cáscara y acompañadas con sal y queso; habas secas tostadas y habas maduras garrapiñadas. Dícese habas enconfitadas en vez de habas confitadas. Son habas maduras remojadas y descortezadas, cocidas o fritas, que llevan un baño seco de almíbar o de miel de panela. (Guevara, 1960-1961: 239).

Harina En el Ecuador se consumen: harina de Castilla o de trigo, harina de cebada o máchica, harina

de alverja, harina de haba, harina de habilla, harina de plátano, harina de maíz tostado, harina de maíz crudo.

Hueso *Hueso de azúcar:* hueso de ganado bovino de mejor calidad y color blanco, especialmente de la rodilla, que se prefiere para los caldos. (Larrea, Piedad, 1970: 22) *De cadera:* el de la parte posterior del espinazo del buey. *De médula:* es el de la canilla. (Larrea,1970: 22)

Helados Jugos de frutas con agua y azúcar, congelados. Es de advertir que fuera del empleo de las modernas refrigeradoras, todavía se ejercita en pueblos y aldeas, el viejo procedimiento de congelación: girar una paila con el jugo sobre una mezcla frigorífica de hielo y sal. (Guevara, 1960-1961: 239).

Hembrilla Decimos los ecuatorianos al embrión, germen, o sea la parte de la semilla de que se forma la planta. Hembrilla, diminutivo de hembra, tiene varios significados; pero no el que le damos en el Ecuador. (Tobar, 1907: 271).

Hojaldre Masa compuesta de harina, mantequilla y agua. Cuenta la leyenda que en 1613, un pastelero francés llamado Claude Lorrain, olvidó agregar la grasa a una masa que estaba preparando. Para solucionar el error, se le ocurrió agregar grasa a la masa ya preparada. Para facilitar el proceso, extendió la masa, pasó grasa sobre ella y la dobló varias veces. Después de repetir la operación, cortó las piezas y las colocó al horno, Pero cuál sería su sorpresa al ver el resultado: una masa liviana vistosa y muy sabrosa. Había inventado el hojaldre. El nuevo producto se volvió muy popular y aunque Lorrain trató de guardar la fórmula en secreto, ésta fue robada y el pastelero muerto por hombres ansiosos de hacer fortuna con la nueva delicia pastelera. (Hoppe, 1999:144).

Horchata Este término tiene, en el habla general ecuatoriana, una semántica muy diversa que en la del español general. Las horchatas son mazamorras ligeras o coladas de poca consistencia que usan para la alimentación de los niños o de enfermos. Se les hace de arroz de cebada, de Castilla, de avena. (Larrea,1970: 22) Horchata de arroz de cebada: esta horchata es la más corriente en la Sierra. Se la prefiere con panela y naranjilla, y tiene ponderado crédito de diurética. (Guevara, 1960-1961: 239).

Hornado Forma local del adjetivo castellano horneado. Se designa con él a la carne de cerdo que, previo un adobo especial, se le prepara al horno, y que constituye una de las viandas predilectas en la comida ecuatoriana. (Larrea, 1970: 22)

Horticultura Forma primaria de agricultura. Cultivo a mano del suelo, que utiliza herramientas tales como el azadón, que puede operarse con la sola fuerza del hombre. El palo de cavar es probablemente la herramienta más usada. Las mujeres tienen a su cargo la mayor parte del trabajo en la horticultura. La regla general es el cultivo a poca profundidad. Es frecuente encontrar perros en las poblaciones hortícolas, en las que es común la alfarería. (Echeverría, 1981: 165).

Huaco Término genérico para designar a las piezas cerámicas antiguas. (Echeverría, 1981: 166).

Huampuro angara Batea de calabaza. (Velasco, 1964: 21).

Huaranga Algarroba. (Velasco, 1964: 11).

Huevo mol Preparación de origen árabe que se hace mezclando yemas de huevo crudas a un almíbar

de punto espeso. El espesor dado por la cocción debe estar acorde al uso que se le destine. Se usa en la repostería árabe y latinoamericana. (Hoppe, 1999:156). En el Ecuador, huevos chimbos o de faltriquera.

Huira Manteca. (Velasco, 1964: 43).

Humitas Nombre peruano de la *choclotanda*, cuyo uso se ha generalizado en todo el territorio ecuatoriano, de manera preferente en la Costa. (Larrea, 1970: 22).

I

Infusión: Acción de extraer de las sustancias orgánicas, sumergidas en agua, las partes solubles, a una temperatura mayor que la del ambiente y menor que la ebullición. (Hoppe, 1999:159).

Ishpingo Flor del árbol de la canela.

J

Jacu Agua. Esta voz según está escrita por el P. Juan Velasco, fonéticamente se ha suavizado en el lenguaje actual, con *Yacu*, cambiándose la *J* fuerte por la *Y*. Cfr. Juan de Velasco, *Vocabulario de la Lengua Índica*, 1964: 10.

Jaiba Especie de crustáceo que se prepara de manera similar al cangrejo. (Larrea, 1970: 23).

Jalea Conserva a base de jugo de fruta cocida y combinada con azúcar, de consistencia sólida y algo elástica. (Hoppe, 1999:161).

Jarabe Jugo de caña de azúcar. (Guevara, 1960-1961: 277).

Jarra Vasija de barro, de cuerpo globular o semiesférico, o de paredes rectas evertidas, cuello alto, angosto y borde evertido, base plana y generalmente con un asa vertical. (Echeverría, 1981: 175).

Jícama Frutos de jícamas. Planta *tuberosa*, tal vez del género de *polymeas*. Endulzados al sol durante algunos días se comen crudos. (Carvalho Neto). (Larrea, 1970: 23).

Jora Maíz germinado con el que se elabora la chicha. Augusto Malaret expresa la posibilidad de que la voz jora sea quichua o venga del aymará sora. (Larrea, 1970: 23).

Jucho Del quichua *juchu*. Nombre de un refresco o dulce de capulíes, arroz de cebada, panela, peras y duraznos. Voz registrada por el Padre Vargas, Darío Guevara, Alfredo y Piedad Costales y otros. (Larrea, 1970: 23).

L

Lampreado Este término se usa para designar a las comidas en cuyo guiso se utiliza la mezcla de sal y azúcar. (Larrea, 1970: 23).

Leche *Leche calostra o Zamora*: calidad muy cremosa y amarillenta de la primera leche de la vaca, después del alumbramiento. (Larrea, Piedad, 1970: 23). En el Ecuador, suele prepararse con azúcar. *Leche de tigre*: se la prepara con leche, huevos, canela y aguardiente de caña de azúcar.

Lengua Parte carnosa y movible de la boca de las reses, de carne y sabor muy estimada. Las de vaca son

las más comunes, las de cordero las más tiernas. (Hoppe, 1999:172).

Lengua de gato Chocolate pequeño y delgado con forma de la lengua de ese felino. (Hoppe, 1999:172).

Librillo Nombre con el que se conoce al estómago de los rumiantes. Según Toscano, por la semejanza de las diversas partes de éste con las páginas de un libro. Muy corrientes son también el ají y el locro de librillo. (Larrea, Piedad, 1970: 23).

LL

Llaguana Quichua = lamer. También, yaguana. Colada poco espesa de manzana, membrillo o pera, con almíbar, especias, coloreada con sangorache.

Llapingachos Voz híbrida: del quichua *llapi*, aplastar, y *gacha*, masa de harina. Los llapingachos son bolas de masa de papas con condumio de queso y cebolla refrita. Son asadas en manteca o grasa, sobre latas. Se sirven como tortillas, en asocio de fritada, caucara o choclos cocidos, o con lechuga picada finamente y cebolla colorada, más el consabido ají picante. (Guevara, 1960-1961: 243).

Locro Designación genérica para la sopa de papas con múltiples variaciones. En la región meriodional del Ecuador, se llama también locro a alguna clase de sopas de granos: porotos, arvejas, mote, etc. Entre las variedades más frecuentes de locros se encuentra los de queso y de carne; de nabos, de achogchas, el yaguarlocro de fritada, de borrego, de granos, de mellocos, de corvina, de pollo, de zambo, de zapallo, de cuyes, de coles, de bledo, (...), según los ingredientes que contenga la preparación. El locro es plato de toda la región serrana, especialmente, de la provincia de Pichincha. Según el Diccionario de Casares, es voz americana; nos aclara que viene del quichua *lugru*, sustantivo éste que tiene su derivado verbal en lugruna = hacer locro o sopas. (Larrea, 1970: 23).

Lomo Con este término se conoce, no solamente la parte del bovino así llamado en el español general, sino a la carne de las diferentes partes del animal. Se pueden señalar: el aguja (relajamiento de aguja), de falda, etc., según la ubicación de la carne en relación con el espinazo del bovino, (Larrea, 1970: 24).

Longo Pastel de carne molida envuelto en hojas de col sancochada. (Larrea, 1970: 24).

Loza Vajilla (Hoppe, 1999:174).

Lúcuma Fruto del lúcumo, originario de los Andes peruanos. Posee el tamaño de una ciruela y su pulpa, de color amarillo intenso, se usa en repostería. Su carne es de consistencia firme y ligeramente harinosa. (Hoppe, 1999:175).

Lulun Huevo. *Lulun*, es similar a la palabra anterior, no es voz quichua, tiene procedencia Colorada. *Lulun* = fruto caliente. En el idioma colorado es *pipoca* y en el quichua peruano *runtren*. (Velasco, 1964: 38)

M

Machacador Instrumento finamente elaborado o un simple canto rodado destinado a triturar y / o moler. Se reconoce por las señales de utilización. (Echeverría, 1981: 183).

Máchica Harina de maíz tostado o de cebada tostada.

Majar Aplastar plátano y tubérculos con mazo de madera o con mano de piedra.

Malacología Estudio de los moluscos. (Echeverría, 1981: 184).

Mandarina Fruto del mandarino. Variedad de naranja pequeña y aplastada, de cáscara fácil de separar, muy aromática y dulce. Destaca la variedad clementina. (Hoppe, 1999:182).

Mango De tajada, de manzana, de chupar; variedades del fruto de este árbol tropical, de la familia de las *anacardiáceas*. (Larrea, 1970: 26).

Manjar *Manjar blanco*: Dulce de leche, azúcar y canela de consistencia espesa. *Manjar prieto*: como el anterior, pero con panela. También se denominan con el término manjar los bocadillos de leche..

Mano de metate Instrumento activo comúnmente de piedra, utilizando para moler. Sinónimo: mano de moler. (Echeverría, 1981: 184).

Mapahuira Palabra compuesta del quichua mapa = sucio + huira = manteca. Restos de la manteca usada en la fritada que se precipitan al fondo del perol. Manteca negra. (Larrea, 1970: 25).

Maqueño Variedad de plátano.

Maquimashca Su nombre quichua lo determina categóricamente: harina de cebada tostada, pero molida a la mano en la familiar "piedra de moler".- (Guevara,1960-1961: 276).

Martajar Quebrar el maíz en la piedra. En el habla popular ecuatoriana, martajar es sinónimo de machacar o majar. (Larrea, 1970: 25).

Masato Masa de yuca desaguada y deshidratada.

Mashca Por máchica. Harina de cebada tostada o de maíz tostado. *Máchica traposa*: máchica que se hace en la paila, una vez que se ha retirado la manteca y la fritada; se añade azúcar o panela rallada.

Mashua *Tropeolum tuberosum*. Tubérculos "algo fétidos"; pero los indios de la Sierra los hierven y desaguan para servirse, alternando con las ocas o solos. También hacen de las *mashuas* un sango y luego la chicha de mashua. (Guevara, 1960-1961: 243).

Mate Calabazos de comer como en plato. (Velasco, 1964: 25).

Mate Infusión de hojas de hierba del Paraguay o té de los jesuitas, que crece en sitios húmedos y poco soleados; se bebe como infusión principalmente en la Argentina, Paraguay, Brasil y sur de Chile. / / Calabaza vacía y seca, a modo de vasija que sirve para beber el mate. (Hoppe, 1999:185).

Mayorca Aguardiente preparado y embotellado. (Guevara, 1960-1961: 277).

Mazorca Espiga densa o apretada de algunos frutos, como el maíz. / Baya del cacao. (Hoppe, 1999:185).

Mechada Corte de carne chileno, cilíndrico, en cuyo interior se insertan lonjas de tocino, tiras de zanahoria, dientes de ajo o algún embutido. Se prepara a la olla, Para esta preparación se acostumbra usar los cortes de pollo o de ganso, choclillo o punta de picana. (Hoppe, 1999:185).

Mejido Dulce de queso y yemas de huevo que se usa mucho para rellenos. (Larrea, 1970: 25).

Melcocha Miel preparada en forma de pasta muy correosa. / Cualquier pasta comestible compuesta principalmente de miel. (Hoppe, 1999:186). Para darle mejor sazón baten la melcocha con maní tostado, coco chileno desmenuzado o almendras de togte, fruto de nogal conocido científicamente como *Juglans Nigra L.*. La melcocha se reparte en forma de roscas, bastoncillos, espirales, etc. (Guevara, Darío, 1960-1961: 245).

Melindres Confites de la repostería tradicional ecuatoriana. Es un arcaísmo. (Larrea, 1970: 25).

Melloco Del quichua *millucu* Planta de la familia de las *baseláceas*. Sus tubérculos se comen cocidos o en locro.

Membrillada Dulce de membrillos. (Larrea, 1970: 25).

Menestra Guisado de hortalizas, legumbres y carne. Frecuentemente se sirve con arroz seco. (Guevara, 1960-1961: 245).

Menudo Intestinos y vísceras del ganado lanar, vacuno o porcino, cocinados con sal y servidos con salsa o ají picante. El menudo se parece al treintaiuno. En general, se dice menudo también a las tripas y vísceras antes de su preparación. (Guevara, 1960-1961: 246).

Mestizo Pan de harinas de trigo y maíz.

Metate o molino plano Instrumento pasivo, generalmente de piedra, utilizado para moler por fricción. De acuerdo a su forma, pueden ser: circulares, rectangulares, cuadrangulares, etc., ápodos, tetrápodos, polípodos. (Echeverría, 1981: 196).

Milhojas Pastel de hojaldre, relleno de crema, crema pastelera, dulce de leche o mermelada de manzana y merengue. (Hoppe, 1999:189).

Mirabel En el Ecuador, corresponde a una variedad de la ciruela, roja, pequeña y muy dulce. (Larrea, 1970: 25).

Mishca Maíz suave, de buena calidad. (Larrea, 1970: 25). Es una variedad de maíz propia de los valles aledaños al río Guayllabamba.

Mishqui Del quichua, dulce. Tiene también un sentido de calidad fina, como en las palabras misquiuchu = ají fino, mishca, maíz suave, fino. (Larrea, 1970: 26).

mistela Licor de zumo de frutas, almíbar y aguardiente.

Mitra Extremidad movible en donde están las plumas de la cola de las aves.

Mojicón Bizcocho bañado con raspadura.

Molcajete Mortero grande de piedra o de barro cocido, con tres pies cortos y resistentes. (Echeverría, 1981: 194).

Mollete En Ambato, panecillo esponjoso relleno con carne de cerdo machacada con raspadura y canela.

Molo Probablemente se origina en la voz quichua mulu = plato rústico de barro. Consiste en un puré de papa que se sirve con rajas de queso, huevo duro, lengua y cebolla. Es un plato característico de Semana Santa. (Larrea, 1970: 26).

Molo Del quichua *móloc o mólog* (Carlos R. Tobar) Puré de papas, algo seco, con rebanadas de huevo duro,

pedacillos de queso, cebolla picada y hojas de lechuga. De preferencia se come el Jueves Santo a continuación del plato de fanesca. (Guevara, 1960-1961: 246).

Moncaiba Pastel de harina de maíz con azúcar, mantequilla. (Larrea, 1970: 26).

Mondongo Constituye un manjar característico para el que se cuecen muy largamente maíz blanco, cabeza y patas de cordero o patas de buey. (Larrea, 1970: 26). En español, mondongo o mondejo, que es el guisado con intestino y panza de res.

Morcilla En el Ecuador, blanca o negra. Se hacen con tripa de cerdo, arroz, bledo y otros ingredientes. Para la negra se utiliza la sangre del animal.

Morocho Comida preparada con morocho, una variedad del maíz que se caracteriza por ser de consistencia dura y exterior brilloso. *Morocho de leche:* el morocho cocido en agua y leche, con una muy reducida porción de sal para darle un salado apenas perceptible. *Morocho de sal:* Morocho cocido con sal, manteca, carne, pedazos de papa y algunos condimentos usuales. (Guevara, 1960-1961: 247).

Moros y Cristianos Arroz cocido con lentejas. (Larrea, 1970: 26).

Mortero Pequeño recipiente globular, cilíndrico, zoomorfo, etc., con o sin soportes generalmente de piedra, que sirve para moler o machacar en él especies, semillas, etc. (Echeverría, 1981: 196).

Mote Del quichua *muti*. Maíz cocido en agua. Mote pelado: maíz cocido en agua con ceniza o cal, lavado y asoleado. Vuelto a cocinar sin condimentos. *Mote guisado:* mote preparado con huevos, cebolla y otros aliños. *Mote pata:* manjar característico de la región austral - en la que se usa mucho el mote mezclado con tocino, otras carnes de cerdo y aliños especiales. *Mote pillo:* frito con huevo revuelto. (Larrea, 1970: 26). *Mote sucio:* revuelto con *mapahuira* o el resto de la manteca que sobra de la fritada.

Motilón Fruto de un árbol, probablemente de la familia de las *mirtáceas;* es originario de las regiones altas de la cordillera. (Larrea, 1970: 26).

Moyuelo o muyuelo Pan hecho de una mezcla de harina con salvado. Llámase de otro modo, pambazo, como quien dice pan grande y ordinario. (Guevara, 1960-1961: 248).

Muchines De alguna de las formas del quichua muchana = besar. Especie de buñuelos de yuca, huevos y manteca que se fríen y sirven con miel. (Larrea, 1970: 26).

N

Naranjilla *Solanum quintanse Lam.* Fruta muy característica de las regiones subtropicales del Ecuador. Se la emplea en numerosos usos alimenticios como los dulces, las coladas, los helados, los jugos, canelazos, etc. (Larrea, 1970: 26).

Naranjillada Bebida hecha con el jugo de la *naranjilla* o naranjita de Quito, ya sea con agua y azúcar, o ya solo con azúcar. (Tobar, 1907: 337).

Narigada A diferencia del sentido del español general, en el Ecuador se usa para expresar una cantidad mínima de ingredientes en las recetas culinarias. (Larrea,1970: 26).

Níspero A diferencia de lo señalado en el Diccionario ideológico de Casares, en el Ecuador se usa este vocablo para el fruto de este árbol de la familia de las *rosáceas*. El nombre de "níspola" con la que define el fruto, es desconocido en el Ecuador. (Larrea, 1970: 26).

Nogada Dulce duro de azúcar o panela, mezclada con almendras de la nuez o del togte que, como se vio, es el fruto del nogal. Se vende en cajitas cilíndricas de madera. La ciudad de Ibarra es el centro nacional de su fabricación. (Guevara,1960-1961: 248).

Nuez moscada Nombre común: Nuez moscada. Nombre científico: *Familia: Miráceas / Myrstica fragans*. Origen de la planta y dónde se encuentra: Holanda, Indonesia. Aspecto y cómo se encuentra: Fruto de la semilla de baya carnosa (nuez). Utilización en la cocina: Productos de pastelería y panadería. Carnes, verduras, ensaladas, sopas, etc. (Hoppe, Alice, 1999:106).

Ñ

Ñuto Del quichua *ñutu*= lo molido. "La carne sin hueso se llama ñuta" (Larrea, 1970: 26).

O

Oblea Hoja muy delgada de masa de harina y agua cocida. Se utiliza para hacer barquitos, crepés, etc. (Hoppe, 1999:201).

Obo Julio Tobar Donoso registra con esta grafía el fruto de este árbol (*spondias mombin L. O spondias lutea*). En el *Diccionario* de Casares: *jobo* u *hobo*. (Larrea, 1970: 26).

Oca *Oxalis tuberosa*. Tubérculo de sabor dulce que se lo come cocido o frito. (Larrea, 1970: 26).

Olla Vasija redonda, cuello bajo o sin él, con o sin asas, generalmente de amplia abertura, de base plana, convexa, trípode, tetrápoda. (Echeverría, 1981: 207.

Olleta Humberto Toscano define la voz como: "diminutivo de olla" (Larrea, 1970: 26).

Orégano Nombre común: Orégano. Nombre científico: Familia: Labiadas / *Oreganum marjorana*. Se utilizan sus hojas frescas o secas en diversos potajes y sopas.

OritoEspecie de plátano pequeño. (Larrea, 1970: 26).

P

Paico *Chenopodium ambrosioides L.* En la cocina del Ecuador, se la utiliza para dar sabor al locro de papas.

Paila En el Ecuador, vasijas grandes y pequeñas de bronce.

Palanqueta Pan de trigo, grande y alargado. Se caracteriza por su masa de harina, agua y levadura simplemente. Preferido para los emparedados. (Guevara, 1960-1961: 249).

Palmito Tallo tierno de una palmera que se lo come en ensalada, ceviche y otras preparaciones. (Larrea, 1970: 28).

Palo de plantar Una de las herramientas más antiguas, consiste en una vara gruesa, cilíndrica, con el

extremo inferior en punta o biselado. Utilizado todavía por parte de algunos campesinos, para hacer agujeros en el surco y /o pequeños camellones, a fin de enterrar las semillas, principalmente del maíz. (Echeverría, 1981: 216).

Pan *Pan de leche:* pan de harina de maíz con leche. *Pan mestizo:* pan en cuya composición se mezcla masa de harina de maíz y trigo. *Pan de Pinllo:* del pueblo de Pinllo, se hace con harina integral, manteca, sal, sin levadura. Se lo ahorna sobre el piso del horno calentado con madera y hojas de eucalipto. *Pan rodilla de Cristo:* se lo cubre con queso y achiote para hornearlo. Otros panes: de dulce, de huevo, de agua, de yuca, pan tapado (de doble masa, propio de Ambato).

Pan de Corpus y de finados Este pan se sirve en toda la República, en el día de Corpus. Fuera de las formas comunes, en muchos lugares -de la Sierra principalmente- representan palomas, llamingos (camélidos), puercos, etc. (Guevara, 1960-1961: 249). *Pan de finados:* Variedad de panes que se hacen para el 2 de Noviembre por el Día de Finados, entre los cuales los más característicos son las guaguas. (Larrea, 1970: 28). Este pan se elabora con manteca de cerdo y huevos. Se lo reconoce por las formas de muñecas (guaguas), soldados, palomas con decoraciones de colores.

Panela o raspadura Dos discos semiconvexos de miel de caña de azúcar solidificada, unidos por la superficie interior plana y forrados con hojas de la misma caña o con tallos secos de plátano. (Guevara, 1960-1961: 250).

Papa Planta *solanácea*. Del quichua *papa*. Se conoce una gran variedad de papas. Algunos platos tradicionales del Ecuador que se hacen con papas, además del locro. *Papas con chaqueta:* papas con cáscara como también se las denomina. Son papas sin mondar, cocidas en agua con muy poca sal. *Papas enteras:* papas mondadas y cocidas en agua sal. Se sirve con carne frita, sardina enlatada, estofado, etc., siendo imprescindibles la salsa , el ají o ambas cosas a la vez.

Pasado (a) Saturado, embebido. Dícese de las frutas en almíbar o en otras substancias. (Larrea, 1970: 28).

Pastas Pasteles preparados con harina de trigo o harina de maíz, huevos, azúcar o sal, mantequilla, etc. Son asados al horno. Su variedad es numerosa. (Guevara, 1960-1961: 251).

Pasteles De sal o de dulce, de harina o de fécula, de masa de tubérculos o de gramíneas secas o frescas.

Patacón Plátano *dominico* cortado en rajas fritas, machacadas.

Pavo Ave gallinácea de origen mexicano, de cabeza y cuello cubierto de carúnculas rojas, así como la membrana eréctil que lleva encima del pico. Tiene en el pecho un mechón de cerdas de tres a cuatro centímetros de longitud. Se cría en domesticidad y su carne es muy apreciada. / Turkey en inglés. (Hoppe, 1999:211).

Pecho Parte interna del animal, de la región costal y el esternón. (Hoppe, 1999:212).

Pedestal Base, generalmente, cono truncado, sólida o hueca, que sostiene un recipiente, comúnmente, una escudilla hemisférica. (Echeverría, 1981: 220).

Pediforme Término genérico para designar a los diseños u objetos que tienen la forma o la apariencia de pie humano. (Echeverría, 1981: 218).

Pepino dulce Fruto de la familia de las *solanáceas*, cultivado en América Central y Sur. De sabor poco pronunciado, de pulpa firme y jugosa y con sabor semejante al melón. Es rico en vitamina C. (Hoppe, 1999:213).

Perejil Nombre común: Perejil. Nombre científico: *Protoselium hortense*. Origen de la planta y donde se encuentra: Grecia, hoy universal. Aspecto y cómo se encuentra: Hojas frescas en comidas. Su aroma no resiste temperaturas muy elevadas. Utilización en la cocina: Se utiliza en sopas, guisos, salsas, pebre, aliños para carnes y pescados, etc. (Hoppe, 1999:107).

Pernil Preparado de pierna o brazo de cerdo, sin la grasura, por el procedimiento de saladura y deshidratación. Se sirve horneado. (Guevara, 1960-1961: 251).

Pestiño Pastel frito, hecho de masa de harina y huevos batidos, bañado luego con miel. (Hoppe, 1999:215). En el Ecuador, *pristiño*.

Picadillo En el Ecuador, mezcla de cebolla blanca, culantro, perejil, picados muy finamente que se pone en los caldos. (Larrea, 1970: 29).

Picante Vianda de vísceras de vaca que se sirve con ají. (Guevara, 1960-1961: 252).

Picantería Lugar donde se venden picantes. (Larrea, 1970: 29).

Piquiucho Ají pequeño de monte. (Larrea, 1970: 29).

Pilche Media calabaza que se emplea especialmente en el campo para recoger agua, leche y para beber la chicha. (Larrea, 1970: 29).

Pinol Harina de cebada mezclada con panela y especias aromáticas. Se come seco o se disuelve en agua fría para usarlo como bebida. (Guevara, 1960-1961: 252).

Pintón En el litoral ecuatoriano *pintón* es el plátano a medio madurar.

Pitahaya *Cereus pitajaya D.C.* Se pronuncia algunas veces con **h** aspirada tendiente a la **j** castellana. Fruto pequeño y jugoso de este cactus que se encuentra en las zonas templadas. (Larrea, 1970: 29).

Plato Recipiente de forma abierta, en la cual la altura es menor que la tercera parte del diámetro. Por su forma se clasifican en: circulares, rectangulares, cuadrangulares, elípticos, etc. La base puede ser plana, convexa o con soportes de varios tipos, entre ellos trípodes, tetrápodos, anular, muy pequeños y sin pintura. Se les denomina también "puco" o "pucu" (plato incásico, generalmente con falsas asas. (Echeverría, 1981: 237).

Pollo sudado Pollo cocinado al vapor. (Larrea, 1970: 29).

Polvorón Torta o dulce de harina, mantequilla y azúcar que se deshace en la boca al comerlo. (Hoppe, 1999:219).

Pomelo Fruto del árbol del mismo nombre, de forma esférica, agrio y refrescante. / Toronja. / Pamplemousse, en francés. (Hoppe, 1999:219).

Ponche Postre preparado con huevos batidos y hervidos en leche con azúcar y canela. Mientras hierve lo mantienen en constante movimiento por medio de un molinillo. (Guevara, 1960-1961: 252).

Pondos En las provincias de la Sierra ecuatoriana reciben el nombre de "pondos" (del quichua "pundu"),

las grandes vasijas de almacenaje y transporte de líquidos y sólidos, manufacturadas de cerámica, utilizadas en medios rurales en la actualidad. Tienen estas vasijas una morfología aribaloide, y solo de ocasiones asas. La superficie ha sido alisada y en otros casos engobada, mostrando una coloración rojo oscuro. Curiosamente, su técnica constructiva en -por lo menos- el medio rural, no incluye la utilización del torno, pese a que sus grandes dimensiones y acabadas formas parecerían sugerirlo. Hemos observado que la técnica de elaboración tradicional, consiste en una especie de molde en negativo, rudimentariamente fabricado con una rigurosa excavación practicada en el suelo, sobre el que se aplica la pasta que va conformando las paredes de la vasija. Posteriormente es sacada de esta especie de molde y dada la terminación. Las bases, comúnmente de forma cónica, terminan en un pequeño achatamiento muy peculiar. (Echeverría, 1981: 239).

Poroto Fréjol. (Velasco, 1964: 35)

Potaje Del francés *potage*= puchero, cocido.// 2. Por antonom. Guiso hecho con legumbres, verduras y otros ingredientes que se come especialmente los días de abstinencia. // 3. Legumbres secas. *Provisión de potajes para la Cuaresma*. DRAE.

Pipián Calabacera. 5. *Mex.* Salsa de semillas de calabaza, o almendras o maíz tostado, molidos con chile verde. DRAE. En el Ecuador se acostumbra la salsa de semillas de sambo con leche o agua, y sin ají. No se usa el término pipián.

Pristiños Coronillas de masa de harina de trigo con huevos y fritos en manteca. Se sirve con miel de panela en Nochebuena y navidad, del mismo modo que los buñuelos. (Guevara, 1960-1961: 252).

Probana En el Ecuador, degustación. DRAE.

Pucará *Pukara* o fortaleza indígena. Este término, de amplio uso en los Andes Centrales, designa construcciones defensivas (y aún ofensivas) construidas antes y durante las campañas de conquista inca. Un *pukara* (castellanizado como *pucará*) es un rasgo topográfico natural (generalmente un cerro, acantilado, o macizo rocoso) transformado en estructura artificial y con gran dispendio de trabajo humano, en un asentamiento militar, mediante la construcción de muros defensivos, fosos (o cualquier otro tipo de cortes profundos) o una combinación de ambos elementos, donde un grupo de soldados podía ofrecer resistencia o atrincherarse durante un cierto periodo de tiempo. El *pukara* (*pukarakuna*) en plural, solía presentar recintos habitacionales donde los defensores podían buscar refugio y guardar sus municiones y suministros. Los *pukarakuna* y fortalezas normalmente se encontraban próximos a pueblos indígenas, donde residía habitualmente el contingente encargado de su defensa, el que, a la vez, se dedicaba en tiempos de paz a las labores económicas habituales en su vecindad. (Echeverría, 1981: 243).

Puchero Sopa en caldo de *carne de pecho*, con coles, tocino, *camote*, plátano, *zanahoria blanca*, duraznos y peritas pequeñas. (Larrea, 1970: 29).

Puco o pucu Plato generalmente de madera; quizá así llamado porque se hace a las veces de cocos u otras frutas maduras, quichua *pucuc*, *pucushca*. En castellano, *hortera*. (Tobar, 1907: 392).

Pucunero Del quichua *pucuna* = soplar. Tubo de carrizo u otra caña que se usa para avivar el fuego. (Larrea, 1970: 20).

Puntas La primera porción del licor que sale de una destilación, principalmente del aguardiente. La estiman de calidad especial. Es atención fina de amistad ofrecer unas puntas. (Guevara, 1960-1961: 277).

Puro Aguardiente de caña de azúcar. Equivale a aguardiente puro, por más que se lo vende hidratado. (Guevara, 1960-1961: 273).

Puru Calabazo de coger agua. (Velasco, 1964: 25).

Pusundao Término registrado por Justino Cornejo en su artículo "Turismo y folklore" para designar un manjar típico de la provincia de Esmeraldas. (Larrea, 1970: 29).

Puzún Estómago de las reses vacunas. (Larrea, 1970: 29).

Q

Quero *Kero, keru, qquero, queru*. Vaso incaico de madera, con diseños incisos y/o con pintura laqueada. Existen diferentes formas, las principales: a) de paredes rectilíneas (cilíndrico); b) tronco-cónico invertido; c) de paredes convexas, vistas desde el exterior; d) de paredes cóncavas; e) paredes rectilíneas, fondo curvo, pedestal cónico corto. La denominación vale también para estas formas hechas en arcilla. (Echeverría, 1981: 249).

Quesadilla Pastelillo que se hace con dos masas. La de huevo y requesón con azúcar se coloca en el centro de la masa de harina blanca extendida con bolillo. Se levantan los filos hacia adentro para evitar que la primera masa se riegue. Se hornea.

Queso de hoja Queso sin crema cocido en agua. Se envuelve con hojas de achira.

Quimbolito No podemos dejar de tener en cuenta al individuo más noble de la familia de los *chigüiles*, *choclotandas*, *tamales* y más pastelones envueltos en hojas y cocidos por el vapor: *el quimbolito*. Hácese de harina de maíz o de almidón de papas, con azúcar, manteca, huevos, etc.; y le caracterizan, tanto el dulzor, cuanto el no contener *condumio*, mientras que sus deudos los dichos *tamales y choclotandas* pueden ser dulces o salobres, y llevan siempre entrañas de queso u otros manjares empanados en la masa respectiva. Como la del *tamal*, la pasta de los quimbolitos, envuelta en hojas de *achira*, se cuece merced al vaho que desarrolla un perol, cuya agua del fondo está separada de aquéllos por un poco de paja. (Tobar, 1907: 402).

Quinua *Chenopodium albus*. Se la usa para sopa, y según Carvalho Neto, también en coladas. (Larrea, 1970: 30).

R

Rallador Término aplicado al utensilio con incisiones profundas o con punteado, con incrustaciones de piedrecillas o de concha en la superficie interna, principalmente en el fondo, y que probablemente sirvió para restregar. Por su tipo puede ser: plato rallador, cucharón rallador, etc. De forma circular, elíptico, irregular; de representación antropomorfa, zoomorfa, ictiomorfa, etc. (Echeverría, 1981: 252).

Raspadura Panela, chancaca, pilonsillo.

Refrito Ajo, cebolla y otros ingredientes, fritos en aceite, que se añade caliente a algún guiso. (Hoppe, 1999:233).

Retortero Implemento de barro que se coloca con brasas de carbón sobre las pailas para asar las tortas. (Larrea, 1970: 30).

Revueltos Mote pelado, fréjol cocido, papas cocidas, etc., revueltos en fritura con manteca, sal, nata y cebolla. Se sirve con arroz seco principalmente. (Guevara, 1960-1961: 254).

Rocoto Ají grande de la tierra. (Velasco, 1964: 9).

Rompope Huevos batidos con azúcar y vino, forma espumosa, que se toma como bebida o como postre. (Guevara, 1960-1961: 254).

Ropa vieja Especie de cecina o caucara de carne desmenuzada en forma de hilachas, cocida y frita. (Larrea, 1970: 30).

Rosero Consiste en una mezcla de agua en la que se ha cocinado el mote picado que es su principal elemento. Se le añade almíbar con especies de dulce, jugos y frutas picadas. (Larrea, 1970: 30). Tiene uso de postre o fresco en el día de Corpus.(Guevara, 1960-1961: 255). Se adorna con hojas de naranja recortadas en figurillas.

Rosquetes Rosquitas de confección especial y de gran variedad: enconfitadas, nevadas, de huevo, de maíz, etc. (Larrea, 1970: 30).

Rosquillas Pequeñas roscas de masa de harina con huevo de sal o de dulce.

Runaucho Del quichua *runa* = hombre + *uchu* = ají. Mazamorra de harina de cebada con papas, coles, y carne de cerdo. (Larrea, 1970: 31).

S

Sagú En el Ecuador, colada de almidón de achira con azúcar.

Salpicón En el Ecuador, trozos de nieve o hielo con azúcar y jugo de fruta ácida. (Guevara, 1960-1961: 274)

Salsas Se usan muchas variedades de queso, de *menudos*, de cebollas, de *rocoto*, de *chochos*, de pan, de huevos, de maní, de pepas de *sambo*, de *shungos*, etc. Generalmente para las papas. (Larrea, 1970: 31).

Sambo *Cucúrbita pepo*. Fruto muy utilizado para toda clase de comidas de sal y de dulce. Sus pepas sirven para condimentar los alimentos. (Larrea, 1970: 34).

Sancochar Cocer a medias en muy poca cantidad de agua, al vapor, en grasa o vinagre. (Larrea, 1970: 31).

Sancocho Sopa de yuca, choclo y otros ingredientes, en la región de la Sierra. En la Costa el *sancocho* se lo prepara con plátano, arroz, etc. (Larrea, 1970: 31).

Sango de sal Colada espesa de harina de maíz tostado, con queso, manteca, sal y otros condimentos apropiados. (Guevara, 1960-1961: 257).

Sangorache Ver ataco. (Larrea, 1970: 31).

Seco de chivo Carne de cordero o de cabrito cocinado en *chicha de jora* y muy condimentado. (Larrea,

1970: 31). Se acompaña con arroz amarillo, lechuga, papas enteras y aguacate.

Shungo En quichua, corazón. Por extensión se dice también del pulmón (*shungo blanco*), hígado, riñones y otras vísceras comestibles de los animales. (Larrea, 1970: 31).

Socrocio Dulce de panela muy característico de la tradicional repostería quiteña. Va desapareciendo. (Larrea, 1970: 31).

Suplicación Barquillo estrecho en forma de canuto. (Hoppe, 1999:252).

Suspiros Bocadillos de claras de huevo batidos con azúcar es estado de merengue y asados al horno. Además del color blanco natural, llevan otros dados con tintes vegetales al momento de batir la delicada "masa" de espumilla. (Guevara, 1960-1961: 258).

T

Tamalera Utensilio en que se hacen los tamales. (Larrea, 1970: 32).

Tamal Envuelto de harina de maíz cocinado con sal o dulce y mezclada con manteca. De la masa se hace panecillos alargados, se los envuelve en hojas de achira y se los cuece al vapor. (Guevara, 1960-1961: 259). Tamales de: morocho, maíz, mote, zapallo, papa, arroz, de plátano. (Larrea, 1970: 32).

Tamarindo Nombre común: tamarindo. Nombre científico: *Tamarindus Indica*. Origen de la planta y donde se encuentra: África tropical. Aspecto y cómo se encuentra: Árbol de gran tamaño que produce legumbres de pericarpio carnoso. Utilización en la cocina: Las vainas poseen un sabor agridulce y refrescante; el extracto de la pulpa sirve para aromatizar bebidas y salsas. En India se usa como condimento. (Hoppe, 1999:110).

Tapado Comida regional hecha de carne seca y plátano. Se usa en la Costa (pronúnciase tapao). Ídem en Colombia, Guatemala y Honduras. (Larrea, 1970: 32).

Taruga Venado. (Velasco, 1964: 54).

Tasín En quichua, nido. Úsase por semejanza con un dispositivo de paja que en los campos reemplaza al utensilio culinario propio para cocer al vapor. (Larrea, 1970: 32).

Taxo Fruto de la planta trepadora *Taxonia mixta*: hay dos o tres variedades, más o menos dulces, pero siempre con un aroma muy agradable.

Taza Recipiente, generalmente, pequeño, hemisférico y de boca ancha; con o sin asas o falsas asas; con un alto definitorio de 3.5 a 9 cm. (Echeverría, 1981: 273). Medida usada en la cocina tradicional del Ecuador.

Tecomate América Central. Especie de calabaza de cuello estrecho y corteza dura de la cual se hacen vasijas. / América Central. Esa clase de vasijas. / México. Vasija de barro, a manera de taza honda. (Diccionario de la Lengua Española) en (Echeverría, 1981: 273).

Terrazas agrícolas Las terrazas y los terrenos presentan formas de aprovechamiento de tierras impuestas por la demanda de un incremento en la producción agrícola, principalmente. Las terrazas constituyen una técnica de modificación de la superficie de los

terrenos que pueden ser cultivados, a fin desprevenir la erosión, y favorecer la acumulación de suelo, y una mayor infiltración y esparcimiento, principalmente del agua lluvia y de escorrentía. Existen muchas variedades, de acuerdo a su forma, el lugar en que se hallan o el terreno que han modificado. Las más comunes son las terrazas en pendiente. En este caso la pendiente ha sido reducida mediante la acumulación de tierra detrás del muro de contención, que puede ser construido de piedra o simplemente nivelado el terreno en forma escalonada. (Echeverría, 1981: 278).

Tetera Vasija en forma adecuada para preparar y servir el té. Vasija con pico y asa que cruza de un perímetro a otro, que se usa para hervir el agua. Pava. (Hoppe, 1999:258).

Tetrápodo Dícese de los utensilios que tienen cuatro pies o soportes por debajo de su base. (Echeverría, 1981: 278).

Timbushca Quichuismo que significa hervido. Vianda de papas enteras con carne, pedazos grandes de hojas de col, sal, manteca y especias. (Guevara, 1960-1961: 259).

Tinaja Vasija grande de barro cocido, que sirve para contener líquidos. (Echeverría, 1981: 281).

Tocte *Junglas nigra*. Nombre que se da a la nuez de aquí, de cuesco mucho más duro que la otra. (Larrea, 1970: 32).

Togro En la provincia de Cotopaxi, gelatina de patas de res. (Larrea, 1970: 32).

Torreja Es un pastel o croqueta de arroz, de carne, etc. (Larrea, 1970: 32).

Torta *De choclo:* como para choclotandas, se muele y se cierne el choclo que se aproxima a la madurez; luego la masa se la mezcla con sal, manteca o mantequilla y huevos. Una capa de esta masa se coloca en el molde; encima se pone el condumio de queso y se tapa con otra capa de la misma especie, para dar paso al cocimiento en horno. *Torta de ocas:* de las ocas endulzadas, cocidas y majadas. Su preparación tiene el procedimiento de la torta dulce de camote. *Torta de papas:* similar a la torta de camotes en su variedad de sal. *Tortas de camotes:* masa de camotes mondados y cocidos, batida con huevos y manteca. (Guevara, 1960-1961: 260). Todas las tortas se ahornan.

Tortillas *Tortillas de fréjol:* son hechas de harina de maíz con manteca y sal. Llevan condumio de fréjol cocido y molido. Son asadas al tiesto. (Guevara, 1960-1961: 260) De maíz: tortillas de harina de maíz rellenas con queso y asadas en tiesto, denominadas *bonitísimas*. *Tortillas de viento:* de masa de harina de trigo cocinada. Se las cubre con claras de huevo batidas con azúcar y se las ahorna.

Tostado de manteca El grano del maíz frito en manteca, con sal, es la forma más común. El tostado frito así, es el compañero de la fritada. (Guevara, 1960-1961: 260)

Totuma Especie de pequeña paila con dos orejas laterales y perpendiculares. Hasta el siglo anterior se las hacía de plata, actualmente las hay de metal. (Larrea, 1970: 33).

Trago Bebida alcohólica. (Larrea, 1970: 33).

Trapos *Mashca* frita. (Larrea, 1970: 33).

Treintaiuno Tripas de res o de ovejuno cocidas en agua-sal y reducidas a pedazos. Se sirven juntamente

con pedazos de corazón, hígado y pulmones, al estilo del menudo que, en buenas cuentas es lo mismo. Su nombre quizá proviene de la preferencia que se da a los intestinos, largos, muy largos en su total conjunto. (Guevara, 1960-1961: 262).

Tripa-mishqui Hibridismo de tripa y el término quichua *mishqui*, dulce. Es la tripa de res asada a la parrilla, después de salarla. (Guevara, 1960-1961: 260).

Tullpa Fogón. (Velasco, 1964: 35)

Tullpa-rumis Quichua. Trozos de cangahua o de piedra (natural o tallados en forma de cono), con señales de haber estado por largo tiempo expuestos al fuego. Debido a que sirvieron de soportes de la olla o recipiente que contenía los materiales que iban a ser cocidos. (Echeverría, 1981: 287).

Tumi En quichua, chuchillo.

Tusa Parte interior de la mazorca del maíz a la que van adheridos los granos. (Larrea, 1970: 33).

Tzímbalo Fruto silvestre de la cordillera andina. Es de un sabor semejante al del pepino. (Larrea,1970: 33).

U

Uchu En quichua, ají. (Velasco, 1964: 9)

Usilla En quichua, cuchara. (Velasco, 1964: 28).

Uvilla *Physalis peruviana L.* Pequeñas frutas silvestres de color amarillo. Cuando maduras, los sépalos de sus cálices se tornan amarillos.

V

Vainilla Nombre común: Vainilla. Nombre científico: *Vainilla planifolia*. Origen de la planta y donde se encuentra: Antillas y África Tropical. Aspecto y cómo se encuentra: Fruto capsular de una orquídea. Sabor dulce y delicado. Utilización en la cocina: únicamente en repostería. Dulces, galletas y pasteles. Aromatizador de chocolates y tabaco. (Hoppe, 1999:110).

Vasija Denominación común para las piezas cóncavas, pequeñas, de barro u otro material, que sirven para contener líquidos o almacenar víveres. (Echeverría, 1981: 293).

Vaso Término genérico con el cual se designa a los recipientes de barro u otro material, cuya forma común es la de un cono truncado invertido. No tiene soporte, agarradera, tapadera y el borde de la boca siempre liso. La abertura es un poco más ancha que la base. (Echeverría, 1981: 293).

Vendaje *Yapa* o adehala. (Larrea, 1970: 33).

Verdulero Vendedor de hortalizas, legumbres y frutas. (Hoppe, 1999:270).

Vertedera Parte acanalada, pico o tubo de una vasija, por el cual se vierte el líquido pudiendo estar sobre el borde o cuerpo de la misma. Cuando están en el borde son abiertas y cuando están sobre el cuerpo son tubulares huecas; según la forma, pueden ser: de gotera o canal, de cafetera, tubular, de estribo, con puente y aún antropomorfas, y zoomorfas. (Echeverría, 1981: 294).

Y

Yaguarlocro Quichuismo compuesto de *yaguar*, sangre y locro. Es un locro de papas con pedacillos de intestinos de ovejuno o res y sangre cocida de los dichos animales. (Guevara, 1960-1961: 263)

Yamor Chicha preparada con diversas clases de maiz germinado. Propia de la ciudad de Otavalo.

Yuca *Manihot Aipi*. Tubérculo muy usado en la alimentación ecuatoriana para pasteles. Se usa también frita, cocida con miel, en sancocho, pan, etc. Rica en féculas, se extrae de ella el almidón para muchos platos. (Larrea, 1970: 33).

Yuyu Berza. (Velasco, 1964: 22).

Z

Zanahoria blanca *Arracacha esculenta D. C.* Tubérculo del que se hacen pasteles, torta; se la come frita y con salsa de cebollas. Esta última preparación constituia parte de la dieta de las mujeres que habian dado a luz. (Larrea, 1970: 34).

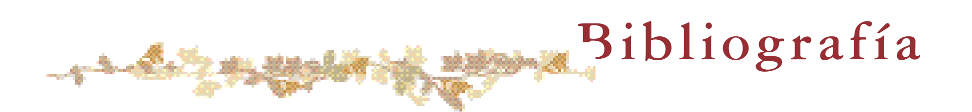
Zapallo Calabaza de la tierra. (Velasco, 1964: 25) . *Cucúrbita máxima*. En el Ecuador se preparan locro y postres con zapallo.

Zapatiforme Que adopta la forma de un zapato. Sinónimo: olla mocasin. (Echeverria, 1981: 297).

Zara Maiz. (Velasco, 1964: 42).

Zara tanda Bollo de maiz. (Velasco, 1964: 23).

Zoomorfo Diseño decorativo o representación que tiene la forma o apariencia de un animal. (Echeverría, 1981: 298).



Bibliografía

[ABCE], "Fábrica de Chocolate. Cómo lo fabrican" en *La América Latina*, Trimestre 4, N º 47, Quito, 6 de marzo de 1867, en Tomo 6, J 1391 - J 1425, Varios Periódicos, folio 49/ 6 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Avisos: a los cerveceros" en *La Ley*, Época II, Nº 8, Quito 10 de enero de 1903, en Tomo 4, Varios Periódicos, folio 12/ 4 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Avisos: en la Villa de Burdeos", en *El Independiente*, Serie I, Nº 2, Quito, 14 de diciembre de 1889, en Tomo 6, J 1391 - J 1425, Varios Periódicos, folio 64/ 6 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Avisos: Gran adquisición" en *La Ley*, Época II, Nº 104, Quito 19 de septiembre de 1903, en Tomo 4, J 1383 Varios Periódicos, folio 111/ 4 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Avisos: Novedades" en *El industrial*, Quito, 23 de enero de 1897, en Tomo 5b, J 1606- J 1619, Varios Periódicos, folio 678/ 4 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Azúcar de clase" y "Restauran Pichincha" , en *El Comercio*, Año IV, Nº 1036, Quito, viernes 20 de agosto de 1909, en El Comercio, 1908-1920, 1332, Hemeroteca BCCE, en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Bien buenos, y bien baratos" en *La Ley*, Época II, Nº 8, Quito 10 de enero de 1903, en Tomo 4, Varios Periódicos, folio 12/ 4 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Café " en *La Ley*, Época IV, Nº 428, Quito, jueves 30 de marzo de 1905, en Tomo 4, J 1383 Varios Periódicos, folio 453/ 4 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Cocinas económicas", en *El Comercio*, Año 3. Nº 768, Quito, martes 22 de septiembre de 1908, en El Comercio, 1908-1920, 1332, Hemeroteca BCCE, en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "El lujo de Quito. Es el bar del Hotel Continental", en El Comercio, Año VI, Nº 1717, Quito, sábado 26 de agosto de 1911, en *El Comercio*, 1908-1920, 1332, Hemeroteca BCCE, en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Hotel Viena", en *El Comercio*, Año XXV, Nº 8989, Quito, sábado 5 de julio de 1930, p. 1 en El Comercio, ENERO-JUNIO1930, Hemeroteca BCCE, en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Mantequilla" en *La Ley*, Época II, Nº 90, Quito 13 de agosto de 1903, en Tomo 4, J 1383 Varios Periódicos, folio 83/ 4 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Neptuno" en *El Comercio*, Año L, Quito, viernes 4 de febrero de 1955, p. 6 en El Comercio, FERERO 1955, Hemeroteca BCCE, en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Para las personas de buen gusto" en *La Ley*, Época III, Nº 293, Quito 17 de septiembre de 1904, en Tomo 4, J 1383 Varios Periódicos, folio 302/ 4 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "París Moreno y CÍA", en *El Comercio*, Año IV, Nº 956, Quito, miércoles 12 de mayo de 1909, en El Comercio, 1908-1920, 1332, Hemeroteca BCCE, en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Precios de plaza" en *La Ley*, Época IV, Nº 371, Quito 14 de enero de 1905, en Tomo 4, J 1383 Varios Periódicos, folio 338/ 4 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Quesería Ascázubi", en *El Comercio*, Año VI, Nº 1717, Quito, sábado 26 de agosto de 1911, sp. En El Comercio, 1908-1920, 1332, Hemeroteca BCCE, en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Reglamento de carnicerías tercenas", en *El Comercio*, Año XXI, Nº 7414, Quito, miércoles 14 de abril de 1926, p. 2 en El Comercio, ENERO-JUNIO1926, Hemeroteca BCCE, en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Restaurant Italia" en *La Libertad Cristiana*, publicación semanal, Trimestre III, Nº 38, Quito 10 de diciembre de 1892, p. 448, en Tomo 3 J 0581- J 0582, folio 338/ 3 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Revista del mercado / precios", en *El Comercio,* Año XXI, Nº 7320, Quito, domingo 10 de enero de 1926, p. 4 en El Comercio, ENERO-JUNIO1926, Hemeroteca BCCE, en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], "Royal Palace Hotel" en *La Ley*, Época II, Nº 4, Quito 22 de agosto de 1903, en Tomo 4, J 1383 Varios Periódicos, folio 91/ 4 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE], Archivo del Banco Central del Ecuador , "Variedades: sustituto para la leche de burra", en *Periódico La Concordia*, Suplemento. Nº 22, Tomo I, Semestre 1, 27 de mayo de 1844, p. 8, en Tomo 3 J 0581- J 0582, folio 108/ 3 en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[ABCE],"Panadería y pastelería Vienesa" y "Embutidos españoles", en *El Comercio*, Año XIX, Nº 6629, Quito, domingo 17 de febrero de 1924, en El Comercio, ENERO-JULIO1924, Hemeroteca BCCE, en el Fondo Jijón y Caamaño de la Dirección Cultural del Banco Central del Ecuador.

[AJP] Pazos Barrera, Julio, Archivo personal, Quito.

[AMRE] Archivo del Ministerio de Relaciones Exteriores, Quito.

[ATE] Estupiñán, Tamara, Archivo personal, Quito.

[AVS] Samaniego, Victoria, viuda de Salazar, Archivo personal, Ambato.

... "Algunos tipos de antiguas monedas españolas, en": http://www.tesorillo.com/otras/medievales.htm en línea 1 de junio de 2007.

..."Antiguas medidas españolas", en *Wikipedia, Enciclopedia Libre*: http://es.wikipedia.org/wiki/Antiguas_medidas_espa%C3%B1olas.

... "MEDIDAS ANTIGUAS Y MODERNAS" en http://www.saber.golwen.com.ar/medidas.htm.

ALCINA, José y otros, "Arqueología y etnohistoria del sur de Colombia y norte de Ecuador", en *Miscelánea antropológica ecuatoriana*, Banco Central del Ecuador, N. 6, 1986, Quito, Ediciones Abya-Yala.

ARCOS, Gualberto, 1979, *Evolución de la medicina en el Ecuador*, Quito, Casa de la Cultura Ecuatoriana.

AVENDAÑO, Joaquín de, *Imagen del Ecuador. Economía y sociedad vistas por un viajero del siglo XIX*, [1861], 1985 Memoria sobre el comercio y la navegación del Ecuador con los demás países y especialmente con España, precedida de un bosquejo del estado físico, agrícola e industrial de las diez provincias de la República [1859], Quito, Corporación Editora Nacional.

BALVERDE, Vicente, 1971, "Carta al Emperador Carlos V" [1539], en Agustín Moreno, *Nuevos Datos sobre la fundación jurídica y Real de Quito hispánico, Quito, Museo Histórico*.

BARRERA, J., Isaac: *Relación de las fiestas del Primer Centenario de la Batalla de Pichincha*: 1822 – 1922, Secretario de la Junta del Centenario, Quito, Talleres tipográficos Nacionales, 1922.

BORCHART, Christiana, 1991, "La inbecibilidad del sexo. Pulperas y mercaderas quiteñas a fines del siglo XVI", en Jorge Núñez Editor, *Historia de la mujer y la familia*, Quito, Corporación Editora Nacional.

BOURET, Ch., Librería de, *Nuevo cocinero americano en forma de diccionario*, México, Librería de Ch. Bouret 1883.

BUYS, Jozef y DOMÍNGUEZ, Victoria, 1988-1989, *Un sementerio de hace 200 años: Jardín del Este, en Quito, antes de Benalcázar*, Quito, Centro Cultural Artes.

CARRERA COLIN, Jorge, 1984, E*l complejo cerámico Cotocollao. Interpretación estilística de un sitio formativo al norte de Quito*, tesis de Licenciatura, Quito, Departamento de Antropología-PUCE.

CICALA, S.I, Mario, 1994, *Descripción histórico-topográfica de la provincia de Quito de la Compañía de Jesús,* Quito, Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit-Instituto Geográfico Militar.

CIEZA DE LEÓN, Pedro, 1962, Crónica del Perú, tercera edición, Madrid, Espasa-Calpe, S. A.

COBO, Bernabé, 1964, *Historia del Nuevo Mundo*, notas de Marcos Jiménez de la Espada, Madrid, Biblioteca de autores españoles.

COSTALES, Piedad y Alfredo, 1987, *Los Maldonado en la Real Audiencia de Quito*, Quito, Banco Central del Ecuador.

DE ATIENZA, Lope, en Jacinto Jijón y Caamaño, 1931, "Compendio historial de los indios del Perú" *La religión del Imperio del los Incas*, Apéndices, Vol. I, Quito, Escuela Tipográfica Salesiana.

DE VILLASANTE, Salazar, "Relación general de las poblaciones españolas del Perú", en Marcos Jiménez de la Espada, *Relaciones geográficas de Indias*, T. 1, Madrid, Biblioteca de autores españoles, 1965.

DOCAMPO, Rodríguez, Descripción y relación del estado eclesiástico del obispado de San Francisco de Quito, en Marcos Jiménez de la Espada, Relaciones geográficas de Indias, T.3, Biblioteca de autores españoles.

DOYON, León G., 1988-1989, "Tumbas de la nobleza en La Florida", en *Quito, antes de Benalcázar*, Quito, Centro Cultural Artes.

ECHEVERRÍA, José H., 1976, *Contribución al conocimiento arqueológico de la provincia de Pichincha, sitios Chilibulo y Chillogallo*, Tesis, Quito, Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

ENRÍQUEZ, Eliecer, 1938, *Quito a través de los siglos*, Quito, Imprenta Municipal.

ESPINOSA, Jósé Modesto, 1899, *Obras completas Tomo I: Artículos de costumbres*, Friburgo de Brisgovia, Tipografía Pontificia de B. Herder.

1901, *Obras completas Tomo II*: Miscelánea, Friburgo de Brisgovia, Tipografía Pontificia de B. Herder.

ESTRELLA, Eduardo, 1988, *El pan de América*, segunda edición, Quito, Ediciones Abya-Yala.

GEHIN, Adolfo, 1897, *El Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país, Quito*, Imprenta de Espejo.

GONDARD, Pierre y LÓPEZ, Fredy, 2006, "Albarradas y camellones: drenaje, riego y heladas en Cayambe (Sierra Norte del Ecuador)", en Francisco Valdez, Editor, *Agricultura ancestral, camellones y albarradas*. Contexto social, usos y retos del pasado y del presente, Quito, IFEA.

GONZÁLEZ SUÁREZ, Federico, 1891, *Historia de la República del Ecuador*, T.II, Quito, Imprenta del Clero.

1892, *Historia de la República del Ecuador*, T.III, Quito, Imprenta del Clero.

1893, *Historia de la República del Ecuador*, T.IV, Quito, Imprenta del Clero.

1894, *Historia de la República del Ecuador*, T.V, Quito, Imprenta del Clero.

GRIMOND DE LA REYNIERE,Alexander,[1803].*Almanaque de los goloso*.

GUEVARA, Darío, 1960-1961, *Comidas y bebidas ecuatorianas*, Lima, separata de folklore americano.

HOPPE DAIBER, Alice, 1999, *Glosario gastronómico*, Santiago de Chile, Grupo Lobby.

JURADO NOBOA, Fernando, 2004, "Notas sobre el desarrollo de la hotelería en Quito", en *Boletines de la Academia de Historia*, N. 174-175, Quito, Corporación de Estudios y Publicaciones.

KENNEDY TROYA, Alexandra y ORTIZ CRESPO, Alfonso, 1982, *Convento de San Diego de Quito, Quito*, Banco Central del Ecuador.

KOLBERG, S. J., Joseph, 1977, *Hacia el Ecuador [Nach Ecuador] Relatos de viaje*, [1876], Quito, Ediciones de la Universidad Católica.

LARA, Darío, 1987, *Viajeros franceses al Ecuador en el siglo XIX*, Quito, Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión.

LARREA, Piedad, 1970, "Ñucanchipa Micuna (Nuestras comidas" en *Memorias de la Academia Ecuatoriana correspondiente de la española*, No. 28.

LEVI-STRAUSS, Claude, 1970, *Mitológicas III, El origen de las maneras de mesa*, trad. Juan Almela, México D. F., Siglo XXI Editores, S. A.

Libros del Cabildo de Quito, volúmenes I, II, III, IV, VI, XIV, XX, XXVI Archivo del Municipio Metropolitano de Quito.

LIPPI, Ronald D., 1986, "Arqueologia de los yumbos" en *Miscelánea Antropológica ecuatoriana*, No. 6, Quito, Banco Central- Ediciones Abaya-Yala.

MATEUS, Alejandro, 1933, *Riqueza de la lengua castellana y provincialismos ecuatorianos*, segunda edición, Quito, Editorial Ecuatoriana.

MERA, Juan León, 1994, *Antología Esencial*, Xavier Michelena, antólogo, Quito, Banco Central del Ecuador/Ediciones Abya-Yala.

MICROSOFT, *Enciclopedia Encarta*, 2003

MINCHOM, Martín, 1996, "La economía subterránea y el mercado urbano: pulperos, indias gateras y recatonas del Quito colonial (Siglos XVI-XVII)" en Segundo Moreno Compilador, en *Memorias del primer Simposio europeo sobre antropología del Ecuador*, Quito, Ediciones Abya-Yala.

MONTALVO, JUAN, 1987, *Las Catilinarias,* Ambato, biblioteca Letras de Tungurahua/ y Municipio de Ambato.

1882, *Siete tratados*, II, Besanzón, Imprenta de José Joaquín.

MORENO Y., Segundo, 1981, "La época aborigen", en Segundo Moreno Yánez, compilador, *Monografía histórica de la región nuclear ecuatoriana*, Quito, Consejo Provincial de Pichincha.

y OBEREM, Udo, 1981, *Contribución a la etnohistoria ecuatoriana*, Otavalo, Editorial Gallo Capitán.

MORENO, Agustín O.F.M., 1971, "Nuevos datos sobre la fundación jurídica y real del Quito hispánico" en Municipalidad de Quito, Quito, Museo Histórico No. 50, Quito (enero-marzo).

1998 *Fray Jodoco Rique y Fray Pedro Gocial, Apóstoles y maestros franciscanos de Quito 1535-1570*, Quito, Ediciones Abya-Yala.

NARANJO, Plutarco, 1985 "Plantas alimenticias del Ecuador precolombino" en *Miscelánea antropológica ecuatoriana*, No. 4, Guayaquil, Cromos, S. A.

NAVARRO, José Gabriel, 1991, *La pintura del Ecuador del siglo XVI al XIX*, Quito, Dinediciones.

O. FRIED, Michelle, 1986, *Comidas del Ecuador. Recetas tradicionales para gente de hoy*, Quito, Imprenta Mariscal.

OBEREM, Udo, 1981, "Hallazgos arqueológicos de la Sierra ecuatoriana, indicios de posibles relaciones con mesoamérica", en Udo Oberem, compilador, *Cochasquí: Estudios Arqueológicos*, Otavalo, Istituto Otavaleño de Antropología.

OLIVAS WESTON, Rosario, 2006, *La Cocina de los Incas*, primera reimpresión, Lima, Universidad de San Martín de Porres.

1998, *La cocina en el Virreinato del Perú*, Lima, Escuela profesional de turismo y hotelería, Universidad San Martín de Porres.

PACHECO BUSTILLOS, Adriana, 2000, *Historia del convento del Carmen Alto*, Quito, Ediciones Abya-Yala.

PAREDES, Irene, 1986, *Folklore nutricional ecuatoriano*, Quito, Artes Gràficas Señal.

PAZOS BARRERA, Julio, 1982, *Levantamiento del país con textos libres,* La Habana, Casa de las Américas.

PAZOS BARRERA, Julio, 2005, "Cocinas regionales y signos de la cocina interregional del Ecuador" en *Desde los Andes al mundo, sabor y saber. Primer Congreso para la preservación y difusión de las cocinas regionales de los Países Andinos*, Lima, Universidad San Martín de Porres.

1998, Arte de la Memoria, Quito, Paradiso Editores.

1982, Levantamiento del país con textos libres, La Habana, Casa de las Américas.

PIZARRO, Pedro, 1960, "Relación del Descubrimiento y Conquista del Perú", en Cronistas Coloniales, Primera parte, Quito, Biblioteca Ecuatoriana Mínima.

RAMIA, Alfonso, 1985, "Las recetas de doña Doloritas Gangotena y Álvarez" en *Revista Cultura del Banco Central*, N 23 , Quito, septiembre-diciembre, Banco Central.

Reinburg, Pierre, *Gastronomie equatorienne*, 1923, París, Revue d'Ethnographie, Nro. 14, traducción al español de Esther Bermejo de Crespo.

REVIRIEGO ALÍA, Miguel, 2005, *El cerdo ibérico y la matanza*, Cuenca-España, Fuente Empedrada Ediciones, S. L.

ROMERO, Ximena, 2003, *Quito en los ojos de los viajeros*, Quito, Ediciones Abya-Yala.

SALAZAR DE VILLASANTE, Licenciado, 1965, *Relación general de las poblaciones españolas del Perú*, en Marcos Jiménez de la Espada, T. I, Madrid, Biblioteca de autores españoles.

SALAZAR, Ernesto, 1995, *Entre mitos y fábulas, el Ecuador aborígen*, Quito, Corporación Editora Nacional.

SALOMÓN, Frank, 1980, *Los señores étnicos de Quito en la época de los Incas*, Otavalo, Editorial Gallo Capitán.

SALVADOR LARA, Jorge, 1980, "Un potaje aborigen: las lluchas", en *Apuntes para la historia de las ciencias en el Ecuador*, T. 2, Quito, Instituto Panamericano de Geografía e Historia, Sección Nacional del Ecuador.

SANZ, Juan Pablo, s/f, *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa. Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país*, Quito, Imprenta de Valencia.

1882, *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*, Quito, Imprenta de Valencia.

SOSA CEVALLOS, Ximena y DURÁN CAMACHO, Cecilia, 1990, "Familia, ciudad y vida cotidiana en el siglo XIX", en Enrique Ayala Mora, editor, *Nueva Historia del Ecuador*, Vol. 8, Quito, Corporación Editora Nacional-Grijalbo.

STEVENSON, W. B., 1984, *Veinte años de residencia en Sudamérica*, Quito, Ediciones Abya-Yala.

TOBAR, Carlos R., 1907, *Consultas al Diccionario de la Lengua*, segunda edición, Barcelona, Imp. "Atlas Geográfico" de Alberto Martín, Consejo Ciento, 140.

TOSCANO, Humberto, 1960, *El Ecuador visto por los extranjeros*, Quito, Biblioteca Ecuatoriana Mínima.

VARGAS O. P., José María, s/f, *Historia de la cultura ecuatoriana*, T. I, Guayaquil, Ariel.

VÁSCONEZ, Javier, 1999, *La sombra del apostador,* Madrid, Alfaguara.

VÁSQUEZ, María Antonieta, 1988, "Familia, costumbres y vida cotidiana a principios del siglo XX", en Enrique Ayala Mora, editor, *Nueva Historia del Ecuador*, Vol. 9, Quito, Corporación Editora Nacional-Grijalbo.

VELASCO, Juan de, 1960, *Historia natural del Reino de Quito*, Quito, Biblioteca Ecuatoriana Mínima, Primera Parte.

VELASCO, Juan de,1964, *Vocabulario de la lengua índica* [1787], Llacta (Quito), 6 (20).

Vintimilla de Crespo, 1993.

ZÚÑIGA, Neptalí, 1945, *Juan Pío Montúfar y Larrea*, Quito, Talleres gráficos Nacionales. A100.

Índice Toponímico

A

Aboad, Isaac 270
Achambo 81
África Tropical 331, 333
Aguilar y Cubillas, Juan 197
Aguirre Guarderas, Francisco 222
Aguirre, familia 207, 208, 211 229,
Aguirre, Alberto 264
Aguirre, Mejía 270
Alameda, Paseo de la 126, 210, 260
Alangasí 44
Albán, Vicente 51, 52, 162, 164, 166
Albear, Bernardino 197
Alexander, Humboldt Von 23
Alemania (Federal) 215, 278, 279
Alfaro, Eloy 193, 248, 272
Alluriquín 102
Alóag 22, 44
Aloasí 22, 44
Alvarado, Pedro de 290
Amaguaña 22, 50
Amazonas, Río 144, 345
Amazonia 188
Ambato, ciudad de 22, 148, 151, 155, 207, 209, 210, 220, 243, 263, 323, 337, 341
América 12, 51, 52, 53, 103, 118, 154, 172, 173, 200, 205, 206, 208, 211, 217, 220, 230, 262, 271, 272, 304, 305, 310, 314, 327, 331, 335, 339, 342, 350, 354, 355
América, Meridional 50
América, Central 128
Ampudia, Juan de 127
Anan Chillo, señorio 14, 44, 47, 50
Anaya y Guzmán, Magdalena 145
Ancara 81
Andes 22, 31, 47, 120, 176, 295, 342, 346, 354
Andes centrales 309, 328
Andes peruanos 321
Andoas 31
André, Edouerd 148, 217, 354
Antillas 333
Antisana, nevado 22
Antón 127
Añaquito 44
Añasco, Pedro de 127
Apianda 44, 45
Arcos, Gualberto 104, 338
Argentina 280, 322
Asia 243, 299
Atacames, costa de 186
Atacazo, cerro 22
Atahualpa 119, 120, 125, 134
Atienza, Lope de 83, 100, 101, 119, 120, 339
Atlántico, Océano 303
Avendaño, Joaquín de 208, 218
Ayora 275, 276, 277
Azuay 220, 297, 235

B

Babahoyo 156
Baena, Alonso de 128
Baños 266, 300
Barcelona 217, 343

Barrera, Isaac J. 273
Bedón, Pedro 146
Benalcázar, Sebastián de 15, 50, 84, 125, 126, 127, 144, 338, 339
Benito 222
Berlanga, Tomás de 186
Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit 227, 339
Bodegas 156, 207, 208, 259
Bolívar, provincia de 99
Bolívar, Simón 99, 195, 197, 201, 271
Borchart de Moreno, Christiana 140, 338, 354
Borgoñón, Juan 127
Brandin, Abel Victorino 205, 206
Brasil 322
Brauer, Lepoldo M. 268
Bretón, Juan 127
Brillat-Savarin 14, 254
Brotsky, José 264
Bruselas 217, 269
Bucay 209, 282
Bunge, Julio 270

C

Cachillacta 31
Cajamarca 119, 125
Calderón, pueblo 21, 102, 293
Calixto, Adelaida 263
Calle García Moreno 264, 267, 268
Calle Mejía 126, 263, 270
Calle Venezuela 263, 265, 266, 270
Canaria 138, 151, 199, 200
Cangahua 44
Cañar 167, 220
Caranqui 82
Carapungo 44, 102
Caras, nación 81, 109, 113
Caravaggio 166
Carmen Alto, Convento 159, 179, 180, 227, 249, 342
Carrión, Jerónimo 271
Carrión, José Miguel, racionero 197
Carvalho - Neto, Paulo de 254, 320, 329
Casitagua, Cerro 21
Castilla 137, 141, 157, 159, 172, 173, 196, 200, 245, 247, 267, 268, 269, 302, 307, 318, 319
Catedral de Quito 144
Catequilla 21
Cayambe, nevado 21, 22, 43, 44, 45, 47, 81, 112, 113, 118, 340
Ceilán 150, 198, 201, 212
Centro Histórico 22, 354
Ceuta 308
Cevallos, Cristóbal de 147
Chachapoyas 81, 102
Changalli 44, 45
Charpantier Mabize, Gastón 263
Checa 21
Chile, calle 270
Chilibulo 5, 39, 40, 42, 44, 339
Chillo 217, 249, 250
Chillogallo 22, 39, 43, 44, 196, 339
Chimbacalle, estación de 268
Chimborazo, volcán 81, 201, 209
China 15, 156, 291
Chipre, Juan de 127
Chota 146
Chota, Río 22
Cicala, Mario 156
Cieza de León, Pedro 92, 99, 105, 114, 151, 154, 184, 200, 339
Coaque 125
Cobo, Bernabé 83, 86, 90, 105, 120, 121, 297
Cochasquí 5, 21, 41, 43, 44, 81, 82, 342
Collao 81

Colombia 112, 116, 310, 331, 338
Colta lago 125
Compañía de Jesús, Convento 339
Conocoto 44
Corazón, cerro 22
Córcega 262
Cordero, Luis 309, 310
Cordillera Central 22, 24
Cordillera Occidental 22
Córdoba A., Luis 264
Cornejo, Justino 316, 329
Corro Carrascal, Diego del 146
Cortés, Pedro 132
Costa, región de la 53, 186, 188, 216, 224, 256, 291, 304, 305, 307, 308
Costales, Piedad y Alfredo 339
Cotocollao 5, 22, 27, 29, 31, 44, 81, 338
Cotopaxi, provincia 311, 332
Cotopaxi, nevado 22, 194, 210
Cruz Verde, Esquina 143
Cuenca 139, 195, 197, 198, 199, 200, 204, 216, 228, 258, 259, 271, 343
Cumbayá, parroquia de 21, 33, 43, 44, 290, 293
Cumbayá, señorío 47
Cusco 93, 121

D

Dávalos, José 157
De la Barrera, Antonio 138
De la Espada, Jiménez 339, 343
De la Sal, Pueblo 31
Díaz de Bonilla, Rodrigo 129
Díaz, Gonzalo 127
Dionisia del Corazón de Jesús 160
Docampo, Rodríguez 83, 87, 88, 89, 90, 91, 93, 99, 102, 106, 339
Donoso y Dávalos de León, María 228
Durini, Lorenzo 270

E

El Belén, Iglesia de 126
El Ensillado 209
El Inga, señorío 44, 47
El Pintado 39, 290
El Placer 267
El Quinche, fortaleza 21, 43, 44, 81
Elén 157
Enríquez, Eliécer 205
Enríquez, Juan 127
Esmeraldas, provincia 186, 258, 303, 305, 315, 329
España 6, 9, 15, 127, 128, 137, 139, 142, 144, 150, 154, 156, 173, 176, 178, 181, 201, 211, 225, 244, 302, 306, 338, 343, 354
Espinosa Coronel, Carlos 270
Espinosa, Fernanda 282
Espinosa, José Modesto 220
Estados Unidos 15, 128, 187, 214, 266, 272, 275, 276, 277, 281
Estrella, Eduardo 53, 112, 356, 357
Estupiñán, Tamara 9, 195, 337
Europa 153, 201, 223, 247, 266, 270, 272

F

Felipe, II 143, 144
Felipe, III 143
Fernández de Oviedo, Gonzalo 151, 297
Fernández, Alonso 127, 131
Fernández, Diego 154
Fernando VI 148

Fiume de Nisa 156
Flandes 128
Flores, Juan José 9, 128, 195, 271
Florida 5, 29, 30, 34, 35, 36, 41, 42, 339
Francia 14, 15, 146, 188, 208, 219, 220, 243, 266, 275, 293
Frandin, Hipólito 272
Fray Colás 223
Fray Pinche y Marmitón 223
Frederick, Hassaurek 214
Froment, Filemón 270
Frutos, Pedro de 127
Fuya – Fuya, monte 21

G

Gangotena G., Víctor 249, 269
Gangotena, Dolores 7, 184, 228, 244, 245, 342
Garavito, Leonor de 146
García Moreno, Gabriel 214, 215, 217, 260, 263
García, Alan 281
Géhin, Adolfo 223
Giacometti, Domingo 262
Gocial, Pedro 128, 341
Gondard y López 47, 112, 113, 340
Gonzáles Holguín, Diego 109, 86, 92, 99, 109
González Suárez, Federico 16, 121, 145, 300
Garcilaso, Inca 88, 93, 100, 104, 105, 309
Gran Colombia 201, 259
Grecia 307, 327
Grenobles, Río 21
Grimond de La Reynière 228, 229, 340
Guachalá, Río 21
Guajaló 22
Guamaní 21
Guanca 44, 45
Guangüilqui 44, 45
Guangüiltagua, colina de 22
Guano 157
Guápulo 9, 44, 167, 211, 293
Guaranda 207
Guatemala 331
Guayas, Río 111
Guayllabamba, hoya del 21, 29, 43, 44, 47, 81, 83, 100, 109, 121, 293
Guayllabamba, Río 13, 14, 21, 44, 45, 81, 323
Guaytacama León, Hacienda 268
Guevara Mayorga, Darío 254
Guevara, Darío 12, 254, 305, 311, 320
Gutiérrez, Lucio 281, 354

H

Heidelberg 216
Heinemann, Presidente 278
Herbert Hoover 277
Herrera, Pablo 128
Hipia 44, 45
Holanda 231, 325
Honduras 331
Hospital de San Juan de Dios, Convento 156, 161, 163, 166, 180
Huaynacapac 81

I

Ibarra 325
Ignacia de San Joaquín 159
Ilaló, cerro 21, 22, 29
Iliniza, nevado 22
Imbabura, provincia 103, 187, 215
India Oriental 205

Indonesia 325
Inglaterra 15, 156, 188, 231
Iñaquito, Ejido de 22, 44, 45, 133, 144
Israel 282
Italia 150, 156, 172

J

J. Calle, Manuel 223, 248
Jardín del Este, complejo 5, 338
Jijón, Manuel 249, 250, 264
Jiménez, Francisco 127
José, Granda de 197
Juan, Jorge 118
Junta Soberana de Quito 195
Jurado Noboa, Fernando 262, 263, 270, 340

K

Kalman 277
Kelsch, Adolfo 266
Kerret, René de, Vizconde 206, 207, 208
Kersaint, Conde de 206
Kingman, Eduardo 85, 96, 260
Kolberg, Joseph 216, 217, 340

L

La Chilena, Barrio 210
La Colmena, Barrio 291, 293
La Marca, Cerro de la 21
La Mariscal, Barrio 291
Ladrón de Guevara, Diego, Obispo 147
Landa, José María 197
Landívar, Manuel Agustín 197
Lanusse, Presidente 280
Lara, Darío 207
Lara, Juan de 127, 129
Larrea Borja, Piedad 228
Larrea, familia 195, 207, 210
Las Vegas 111
Latacunga 22, 94, 142, 152, 258, 300, 311
Lévi – Strauss, Claude 14, 27, 340
Lima 12, 136, 155, 205
Litoral, región 186, 305, 327
Llano Grande 21, 102
Loja 116, 186, 242
Loma Grande, Barrio de la 263
López, Hernán 127
López, Luis 145, 148
Lorrain, Claude 319
Los Chillos, valle de 43, 290, 313
Luis XIV 293
Lulunbamba 21, 44
Lumbisí 22

M

Machachi 22, 44, 47, 87, 196
Machángara, Río 21, 33, 44, 45, 146
Machangarilla 44, 45
Madrid 144, 145, 155, 184, 188, 339, 344
Magdalena, Pueblo 217, 290, 293
Malaret, Augusto 320
Manabí 113, 125
Manta 108, 211
Maquipucuna 31
María Josefa de Jesús y los Arcángeles 197, 198
Martín Montanero, Pedro 129
Martínez A., Luis 223

Martínez, Gerardo 176
Massialot, Francois 157
Maynas 52
Medicis, Manuela 160
Medina, Baltasar de 166
Méndez, Diego 138
Mera, Juan León 221
Mesina 156
Mesoamérica 42, 175, 342, 350
Mexía, José 197
México, valle de 94
México, ciudad de 14, 84, 94, 136, 199, 331, 338, 340
Michelena, Calle 290
Milán 173, 217, 248
Minchom, Martin 140, 341, 354, 355
Mindo 31
Mocha 209
Mojanda, nudo 21, 22, 88, 118
Mojos, llanos de 112
Montalvo, Juan 103, 187, 219, 220, 259, 262, 341
Montesdoca, Baltasar de 131
Montúfar y Frasso, Juan Pío 143
Moreno, Paris 268, 336
Morúa, Martín de 109, 121
Mosquera, Ciro 263
Mullumica, cerro 21, 23
Munive, Lope Antonio de 146
Museo de América de Madrid 52
Museo de la Ciudad 9, 33, 48, 108, 116, 166
Museo, Jacinto Jijón y Caamaño 9, 109, 110

N

Nagsiche 207
Nambillo 31
Nanegalito 31
Napo, Río 144
Norteamérica 128
Naranjo, Plutarco 187
Navarro, Gómez de 127
Nayón 21, 260
Nicaragua 125, 128
Nixon, Richard 187
Noboa de Moreno, Teresa 9, 242
Nuestra Señora del Carmen 159
Nueva España 154
Núñez de Bonilla, Rodrigo 131, 132
Núñez de Vela, Blasco 144
Ñamparca 31

O

O. Fried, Michele 258, 342
Ochoa, Pedro, canónigo 197
Olimpo 219
Olivas, Rosario 86, 109, 135, 136
Oriente, Región del 53, 81, 121, 185, 256, 302, 318, 351
Otavalo 99, 301, 302, 303, 308, 334, 341, 342, 343
Otón 21, 43, 44

P

Padilla, Juan de 127
Palacio de Gobierno 263
Palma de Mallorca 155
Pambamarca, cerro 21
Panamá 151, 186
Panzaleo 43, 44, 106, 109
Paquiestancia 113
Paraguay 213, 322
Paredes Borja, Virgilio 298

Paredes, Irene 87
Pasochoa, monte 22
Pasto 149
Paulo III, papa 143
Paz Soldán, Pedro 306
Pazos, Julio 2, 3, 11, 12, 14, 15, 16, 223
Pazos, Santiago 233, 234, 235, 236, 237, 239, 240, 241, 243, 245, 246, 251, 252, 253
Peralta, José 272
Pérez Calama, José Obispo 148
Pérez de Salazar, Alonso 146
Pérez Echenique, José María 270
Perú, Andes de 47
Perucho 31, 43, 44
Pichincha 81, 134, 210, 273, 274, 303, 313, 321
Pifo 21, 44, 264
Píllaro 220
Pimampiro 116
Pingolquí 44, 45
Pinllo, pueblo 326
Píntag 44, 100
Pinto, Joaquín 132, 211, 215, 216
Pisque, río 21
Piura 81, 157
Pizarro, Francisco 119, 125, 144
Pizarro, Gonzalo 143
Pizarro, Pedro 119, 120
Plaza de la Carnicería 210
Plaza Grande 260
Plaza, Galo 187
Polo, Jacoba 197
Poma de Ayala, Huamán Poma 90
Pomasqui 21, 44, 47, 81, 137, 146, 196
Ponce, Roberto 265
Popayán, Gobernación 133, 154, 162, 164
Portoviejo 227
Portugal, Diego de 130
Posolquí 44, 45
Prado, Marqués del 208
Proaño Gordillo, Carlos 270
Puccini 277
Pueblo Yumbo 89, 95, 99
Puéllaro 44
Puembo 21, 44
Puengasí 22
Pujilí 220
Pululagua 44

Q

Quitopamba, fortaleza 81

R

Ramia, Alfonso 244
Ramón, don 223
Ravena 150
Rayo, Faustino 263
Recio, Bernardo 155
Reimburg, botánico 7, 254, 255, 256
Río Granobles 112
Río San José 113
Riobamba 150
Riofrío, Vicenta 227
Rique, Jodoco 128, 129, 341
Rivas, Francisco 144
Robles, Francisco 208
Rodríguez, Juan 126, 127
Rosa de la Santísima Trinidad 160
Rubio Orbe, Gonzalo 301, 303, 308, 309, 318
Ruiz de Castilla, Conde 157, 200
Ruiz, Francisco 137

Rumicucho, Pucará 21, 81, 82, 100
Rumiñahui, cantón 106
Rumiñahui, monte 90
Rusia 275

S

Saban, Daniel 282
Sáenz de Thorne, Manuela 196
Sahagún, Bernardino de 136
Salas, Ramón 260
Salinas 99
Salinas, Pedro 127
Salomon, Frank 43, 44, 50, 100
San Agustín, Iglesia de 9, 147, 152, 161, 162, 166
San Antonio de Pichincha 21, 43, 81, 82
San Diego, Recoleta 9, 129, 130, 149, 162, 163, 340
San Fernando, Colegio 140
San Francisco de Quito 50, 125, 140, 184, 339
San Francisco, Convento 128
San Francisco, Plaza de 50, 128, 132, 217, 245
San Isidro, Rodríguez de 146
San Jorge, Río 112
San José de Minas 43
San Juan, barrio 246, 291, 293
San Juan, Hacienda 210
San Lorenzo 31
San Luis, Seminario 145
San Mateo, Bahía 128
San Miguel de Chimbo 207
San Miguel de Tangarara 128
San Pablo del Lago 112
San Pedro de Alcántara 162, 166
San Pedro de la Bendita, pueblo 242
San Raymundo de Peñafort 142
San Roque, barrio 145, 312
San Sebastián, barrio 135
Sangolquí 22, 50, 290, 293
Sanguña, Gabriel 263
Santa Bárbara, Plazoleta de 135
Santa Catalina, Convento 134
Santa Clara de San Millán, barrio 211, 252
Santa Clara, Convento 134
Santa Elena, Península 111, 125
Santa Gertrudis, Juan de 155
Santacruz, Francisco 132
Santo Domingo, Convento 9, 134, 140, 158, 227, 270
Sánz, Juan Pablo 7, 179, 182, 227, 343
Schuatter, Ingeniero 267
Sicilia 156, 275
Sierra Norte 113, 114, 340
Sincholagua, nevado 22
Sodupe, Fausto de 197
Sosa, Mariana 266
Stevenson Benett, William 134, 157, 158, 181, 200, 201, 272, 343
Suárez Rosalía 292
Suárez, Pablo Arturo 267
Suárez, Diego 127
Suaste, Francisca 140

T

Tamayo, José Luis 273
Tambillo 207
Tandapi 31, 249
Tanlagua 44
Tapia, Diego de 127
Tapia, Isidro de 127
Teatro Sucre, Plaza 138
Tijeras, Pepe 221
Tiopullo, nudo 22, 43
Titicaca, lago 81

Tobar Donoso, Julio 297, 298, 301, 306, 308, 309, 315, 316, 318, 325
Tolú 261
Tomabela 134
Tomaselli, Pablo 263
Torres, Juana 263
Toscano, Humberto 214
Toselli 273
Trento 144
Trujillo, Diego de 125
Tumbaco 21, 44, 217
Tungurahua, Provincia de 16, 300, 318, 341
Tupac Yupanqui 81
Turubamba 22, 40, 45, 126

U

Ulloa, Antonio de 118, 154
Ungüí, cerro 39
Universidad de París 205
Universidad de Santo Tomás 260
Upayacu 113
Urbina, José María 206, 208, 219, 220, 229
Urcon, Inca 121
Urin Chillo, señorío 44, 50
Urrutia, Julio 264
Utrera, Martín de 127
Uyumbicho 22, 44, 50, 81

V

Valdés, Fidel 263
Valencia, Sebastián 133
Vallecas 155
Varicos, Tomé de 133
Vásconez, Javier 224
Vásquez, María Antonieta 264, 273
Vázquez de Espinosa, Antonio 154
Vázquez, Honorato 221
Velasco Ibarra, José María 278, 279, 280
Velasco Rubio, J.M. 267
Velasco, Juan de 114, 150, 180
Venegas del Cañaveral, Pedro 145
Verdún 263
Villacís Terán, Enrique 267
Villamagan, Andrés canónigo 197
Villasante, Salazar de 6, 83, 84, 87, 99, 101, 102, 134, 138, 139
Virgen de la Empanada 147
Viterbo 156

X

Ximena, Romero 155

Y

Yaguachi 198
Yahuarcocha, lago de 81
Yanaurco, Cerro 21
Yaruquí 21, 44
Yavirac, colina de 22
Yépez, Eloy 266

Z

Zaldumbide Gonzalo 277
Zámbiza (Sembiza) 21, 43, 44, 210, 260, 217
Zamora, Bartolomé de 127
Zona noroccidental 31, 36, 52
Zuleta, Hacienda 252

Publicaciones del Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito

COLECCIÓN BIBLIOTECA BÁSICA DE QUITO (BBQ):

1) Al margen de la historia. Leyendas de pícaros, frailes y caballeros, 2003 (Cristóbal de Gangotena y Jijón).
2) La lagartija que abrió la calle Mejía. Historietas de Quito, 2003 (Luciano Andrade Marín).
3) Púlpitos quiteños. La magnificencia de un arte anónimo, 2004 (Ximena Escudero).
4) Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito. Tomo I de la calle Egas a la calle Chile, 2004 (Fernando Jurado Noboa).
5) El derecho y el revés de la memoria. Quito tradicional y legendario, 2005 (Édgar Freire Rubio).
6) Imágenes de Identidad. Acuarelas quiteñas del siglo XIX, 2005 (Alfonso Ortiz Crespo et. al.).
7) La crónica prohibida. Cristóbal de Acuña en el Amazonas, 2006 (Hugo Burgos).
8) Luz a través de los muros. Biografía de un edificio quiteño, 2006 (María Antonieta Vásquez Hahn).
9) Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito. Tomo II. Protagonistas y calles en sentido oriente-occidente. De 1534 a 1950, de la calle Espejo a la calle Bolívar, 2006 (Fernando Jurado Noboa).
10) Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito. Tomo III. Protagonistas y calles en sentido oriente-occidente. De 1534 a 1950, de la calle Rocafuerte a la calle Portilla, 2006 (Fernando Jurado Noboa).
11) Tulipe y la cultura yumbo. Arqueología comprensiva del subtrópico quiteño, tomos 1 y 2, 2006/2007 (Hólguer Jara Chávez).
12) Familia, honor y poder. La nobleza de la ciudad de Quito en la época colonial tardía (1765-1822), 2007 (Christian Büschges).
13) El Pueblo de Quito, 1690-1810. Demografía, dinámica sociorracial y protesta popular, 2007 (Martin Minchom).
14) Arte colonial quiteño. Renovado enfoque y nuevos actores, 2007 (Carmen Fernández-Salvador y Alfredo Costales Samaniego).
15) Carondelet. Una autoridad colonial al servicio de Quito, 2007 (Carlos Manuel Larrea, José Gabriel Navarro, Jorge Núñez Sánchez y María Antonieta Vázquez Hahn).
16) Mejía. Portavoz de América (1775-1813), 2008 (Jorge Nuñez, María Antonieta Vásquez Hahn, Eduardo Estrella, Erick Beerman, María José Collantes, Hernán Rodríguez Castelo).
17) Radiografía de la piedra. Los jesuitas y su templo en Quito, 2008 (Jorge Moreno Egas, Jorge Villalba, S. J., Peter Downes, Christiana Borchart de Moreno, Valeria Coronel Valencia, Alfonso Ortiz Crespo, Ximena Escudero Albornoz, Diego Santander Gallardo, José Luis Micó Buchón, S.J.,Patricio Placencia, Manuel Jiménez Carrera).
18) Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito. Tomo IV. Protagonistas de la Plaza Mayor y la Calle de las Siete Cruces, 2008 (Fernando Jurado Noboa).
19) El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña, 2008 (Julio Pazos Barrera).

VERSIONES RESUMIDAS DE LA BIBLIOTECA BÁSICA DE QUITO (BBQ):

- Imágenes de identidad. Acuarelas quiteñas del siglo XIX, versión resumida, 2005 (a cargo de Evelia Peralta).
- Tulipe y la cultura yumbo. Arqueología comprensiva del subtrópico quiteño, versión resumida, 2007 (a cargo de Olga Fernández y Sofía Luzuriaga).
- Las ideas políticas de un quiteño en España. José Mejía Lequerica (1775-1813), 2007 (Jorge Núñez).

COLECCIÓN QUITO Y SU MÚSICA:

- Rincones que cantan. Una geografía musical de Quito, Fernando Jurado Noboa, 2006.
- Gonzalo Benítez. Tras una cortina de años, Adrián de la Torre y Pablo Guerrero Gutiérrez, 2007.

OTRAS OBRAS EDITADAS:

- El Fondo de Salvamento, 1988-1992 (FONSAL).
- El Fondo de Salvamento, 1992-1996 (FONSAL).
- Centro Histórico de Quito: Testimonios, 1996 (FONSAL).
- El Fondo de Salvamento, 1996-2000 (FONSAL).
- Recuperando la Historia, 2002 (FONSAL).
- Teatro Nacional Sucre 1886-2003, 2003 (FONSAL).
- Origen, traza y acomodo de la ciudad de Quito, 2004 (Alfonso Ortiz Crespo).
- Un siglo de imágenes 1860-1960. El Quito que se fue (edición conjunta con la Academia Nacional de Historia), 2004.
- Reforzamiento estructural en las edificaciones patrimoniales (memorias del seminario taller), 2004.
- Las técnicas vernáculas en la restauración del patrimonio (memorias del seminario taller), 2005.
- Los quiteños, 2005 [1981], (Francisco Tobar García, en coedición con La Palabra).
- Quito. Sueño y laberinto en la narrativa ecuatoriana, 2005 (Peter Thomas en coedición con La Palabra).
- La Linares, 2005 (Iván Égüez, edición bilingüe).
- El retrato iluminado. Fotografía y república en el siglo XIX, 2005 (Lucía Chiriboga y Silvana Caparrini).
- Vida, pasión y muerte de Eugenio Santa Cruz y Espejo, 2006 (Marco Chiriboga Villaquirán).
- Quito Historia y destino, 2006 (Gonzalo Ortiz Crespo).
- Damero, 2007 (Alfonso Ortiz Crespo, Matthias Abram, José Segovia Nájera).

- Gonzalo Benítez. Tras una cortina de años, 2007 (Adrián de la Torre y Pablo Guerrero).
- De memorias. Imágenes públicas de las mujeres ecuatorianas de comienzos y fines del siglo veinte, en coedició con Flacso, 2007 (Ana María Goetschel, Andrea Pequeño, Mercedes Prieto y Gioconda Herrrera).
- Quito. Escudo de armas y títulos, 2007 [1914] (Pedro P. Traversari).
- Guía descriptiva, bibliográfica y documental. Sobre la Independencia en el Ecuador, 2007 (Guadalupe Soasti Toscano).
- Catálogo de publicaciones del FONSAL, 2007.
- Los años viejos, 2007 (X. Andrade, María Belén Calvache, Liset Cova, Martha Flores, Ángel Emilio Hidalgo, Carlos Tutivén Román, María Pía Vera).
- Pasiendo por La Alameda, 2007 (Alfonso Campos).

BIBLIOTECA DEL BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA (EN COORDINACIÓN CON OTRAS INSTITUCIONES):

1) Surge la Nación. La Ilustración en la Audiencia de Quito, 2005 (Ekkehart Keeding, edición del Banco Central del Ecuador).
2) Vida, pasión y muerte de Eugenio de Santa Cruz y Espejo, 2005 (Marco Chiriboga Villaquirán, edición del FONSAL).
3) Familia, honor y poder. La nobleza de la ciudad de Quito en la época colonial tardía (1765-1822), 2007 (Christian Büschges, edición del FONSAL).
4) Carondelet. Una autoridad colonial al servicio de Quito, 2007 (varios autores, edición del FONSAL).
5) El pueblo de Quito, 1690-1810. Demografía, dinámica sociorracial y protesta popular, 2007 (Martin Minchom, edición del FONSAL).
6) Guía descriptiva, bibliográfica y documental sobre la Independencia en el Ecuador, 2007 (Guadalupe Soasti, edición del FONSAL).
7) Juicio a Eugenio Espejo, 2007 (Carlos Paladines, edit., edición de la Casa de la Cultura Ecuatorina).
8) Mejía. Portavoz de América (1775-1813), 2007 (Jorge Nuñez, María Antonieta Vásquez Hahn, Eduardo Estrella, Erick Beerman, María José Collantes, Hernán Rodríguez Castelo, edición del FONSAL).

REVISTAS:

- Revista Patrimonio de Quito
  N. 1 : "Quito, espacio para lo sagrado", junio de 2005
  N. 2 : "La Compañía de Quito: joya barroca de América" (contiene CD), diciembre 2005.
  N. 3 : "El San Juan de Dios: el hospital de Espejo", agosto de 2006.
  N. 4 : "Quito: vientos de revolución", abril de 2007.
- Revista V iva La Ronda! Siete publicaciones de circulación gratuita, 2007.

FOLLETOS:

- Tesoros de Quito. Cinco publicaciones.
- Quito 10 razones para escogerla
- Nuestro día al sol (una mirada al monumento de la Independencia en sus cien años).
- Itchimbía, de loma tureral a centro cultural.

PUBLICACIONES INSERTAS EN EL DIARIO EL COMERCIO:

- Quito: Semana Santa 2007. Coedición con la Corporación Metropolitana de Turismo.
- Quito es patrimonio vivo, 2007.
- 1809: Vientos de revolución, 2007.

ADQUISICIÓN DE EJEMPLARES DE OTRAS EDITORIALES:

- Territorio o nación. Reforma y disolución del espacio imperial en Ecuador, 1765-1830. Federica Morelli, Madrid, Centro de Estudios Políticos y Constitucionales, 2005.

OBRAS DE OTRAS EDITORIALES AUSPICIADAS POR EL FONSAL:

- Contribuciones a la Historia del Arte en El Ecuador. José Gabriel Navarro, Quito, Edición de la Fundación Gabriel Navarro y TRAMA 2007 [1921-1952].
- En la tierra, Quito la ciudad, la pintur a. Lenin Oña (prólogo y selección), Jorge Enrique Adoum (textos), Quito, Ediciones Archipiélago 2004.
- y en el cielo un huequito para mirar a Quito la ciudad, la poesía. Jorge Enrique Adoum (selección), Quito, Ediciones Archipiélago, 2004.
- José Enrique Guerrero. El pintor de Quito. La Palabra Editores (Patricio Herrera Crespo).
- 200 años de escutura quiteña. Xavier Michelena, Citymarket, 2007.
- 200 años de humor. Esteban Michelena, Citymarket, 2007.

PROYECTOS EDITORIALES EN MARCHA PARA LOS PRÓXIMOS MESES:

- Diccionario arquitectónico de Quito.
- Biografía de Carlos Montúfar.
- El canto del ruiseñor. Biografía del maestro José María Trueba.
- La recoleta mercedaria de El Tejar.
- Las mujeres en la Independencia.
- La revolución y contrarrevolución quiteñas (1809-1822).

OTROS PRODUCTOS CULTURALES:

- Juegos, rompecabezas, camisetas, calcomanías, figuras de cerámica, postales, discos compactos (Tadashi Maeda, Carlota Jaramillo, Luis Alberto Valencia, Gerardo Guevara, Banda Municipal, Alex Alvear), calendarios, afiches.



Créditos de las imágenes

- Carrión, Juan Manuel: 26, 27, 28, 30, 36, 39, 40, 47, 48, 49, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 64, 65, 66, 67, 68, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82.
- Hirtz, Christoph: 131, 134, 211, 215, 216
- Ortiz Crespo, Alfonso: 4, 8, 110, 158, 164, 165, 358
- Pazos Carrillo, Santiago: 233
- Salgado, María Dolores: 50, 51
- Overleau, Olivier: 214
- Cuvi, Ivette : 163
- Vinueza, Jorge: 31, 32, 34, 37, 38, 42, 43, 44, 84, 87, 93, 94, 95, 97, 98, 99, 100, 103, 108, 110, 111, 112, 119, 130, 131, 132, 149, 152, 153, 156, 158, 161, 162, 163, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 180, 194, 202, 203, 204, 226, 234, 235, 236, 237, 239, 240, 241, 242, 243.
  Asistente de fotografía: Florencia Luna.
- Imágenes en publicaciones:
  - Edouard André, Vista del Cayambe, grabado tomado de Le Tour du Monde, XLV, 1883: 22.
  - AA. VV: Guía comercial, agrícola e industrial de la República, Guayaquil, editada por la Compañía "Guía del Ecuador", 1909: 284.
  - Barrera, J., Isaac: Relación de las fiestas del Primer Centenario de la Batalla de Pichincha: 1822 – 1922, Secretario de la Junta del Centenario, Quito, Talleres tipográficos Nacionales, 1922: 274.
  - Gangotena y Jijón, C.: Monografía ilustrada de la Provincia de Pichincha, Quito, s/ed., 1922: 284, 285.
  - Humboldt, Alexander von, 1810 vues des Cordillères, et monuments des peuples indiènes de l'Amérique. Paris (Voyage de Humboldt et Bonpland. Partie 1. Relation Historique. Atlas pittoresque): 23.
  - Jiménez, Adolfo: Guía topográfica, estadística, política, industrial, mercantil, y de domicilios de la ciudad de Quito, Quito, tipografía de los talleres salesianos, primera edición, 1894: 285.
  - Jurado Avilés, J.J: editor: El Ecuador en el Centenario de la Independencia de Guayaquil, 1920: 286.
  - King, S.G: Album de recuerdos de Quito.
  - Meyer, Hans: *In den Hoch – Anden von Ecuador: Chimborazo, Cotopaxi, etc, Bilder* – Atlas, Berlin, Lithographie nach Gemälden von Rudolph Reschreiter, 1907: 141.

Este libro se terminó de imprimir en abril de 2008
realizado por Trama Ediciones

www.libroecuador.com
www.trama.ec